

全メニューリニューアル！  
五感で楽しむ豪華鉄板焼きと、特製スイーツ8種類を好きなだけ楽しめる“デザートワゴン”で満喫する至極のひとつき  
『匠 夏の特別コース ～五感で楽しむ シェフからのおもてなし～』販売

■期間：2024年7月12日(金)～9月11日(水)  
■場所：ストリングスホテル 名古屋 1階 鉄板焼「匠」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都港区、代表取締役：塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)内、1階鉄板焼「匠」は、2024年7月12日(金)より全メニューを一新しオリジナル新メニューの提供、並びにディナータイムすべてのデザート、8種類のパティシエ特製スイーツを好きなだけ楽しめる“デザートワゴン”に変更いたします。つきましては、2024年7月12日(金)～9月11日(水)まで、匠 夏の特別コース ～五感で楽しむ シェフからのおもてなし～』を販売いたします。

※写真はイメージ



▲ホテルのおすすめ 蝦夷鮑と黒毛和牛の食べ比べメニュー イメージ



▲8種類の自家製スイーツをゆったりとしたラウンジで楽しめる、デザートワゴンをスタート(ディナータイム限定)

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼で楽しめる「匠」は、この度2024年7月12日(金)より全メニューを一新し、リニューアルメニューを展開。シーズンにより、ホテル内各料理長がそれぞれ厳選した“本当に美味しい食材”を使用し、目でも香りでも、音でも楽しめる、“五感”を刺激するメニュー構成に。さらにディナータイム限定で、コースの最後を飾るデザートに、ホテル開業以来初、パティシエ特製の8種類のスイーツが食べ放題で楽しめる“デザートワゴン”をご用意。オーダー後はスタッフが取り分けて提供いたします。

中でもおすすめは、“蝦夷鮑と黒毛和牛”の食べ比べが楽しめるディナーコース(平日22,000円 消費税込・サービス料15%別)。フランベしたフルーツマトをガレットで包み、スライスした最高級生ハムを添えて完成するおもてなしの1品から始まる本コースは、雲丹と牡丹海老に和風のジュレと愛知県知多産の向日葵の花を添えた前菜(スモーク演出あり)、肉厚で旨味のある宮崎県霧島産の田中椎茸を添えた蝦夷鮑、フィレとサーロインを食べ比べできる黒毛和牛で構成。

デザートは、ソファが並ぶゆったりとした専用ラウンジに移動いただき、パティシエ特製のガトーショコラやフルーツタルトなど、8種類をデザートワゴンで提供いたします。お食事～デザートタイムまでこだわりが詰まった、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

◆◇ホテルに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 概要

■場所: 1F / 鉄板焼「匠」

■商品名: 匠 夏の特別コース ~五感で楽しむ シェフからのおもてなし~

■営業時間(木曜日定休 ※ただし木曜日が祝日の場合は営業):

・ランチタイム 11:30~15:00(L.O.14:00)

・ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・ランチタイム: 6,600円~

・ディナータイム: 16,500円~

★迷ったらこれ! スtringsホテル 名古屋イチオシメニュー(蝦夷鮑と黒毛和牛の食べ比べコース):

・平日: 22,000円

・土日祝日: 23,100円

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/takumi/>

■メニュー(蝦夷鮑と黒毛和牛の食べ比べコース):

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ イベリコ・ベジョータの生ハム ガレットに包んで

【前菜】

雲丹と牡丹海老 熊本の赤茄子の揚げ浸しとジュレ 知多のサンフラワー・ペタルを散りばめて

【魚料理】

活蝦夷鮑のグリルと宮崎霧島の田中椎茸のソテー 海と大地のソース(orブルギニオンバターソース)

【季節の厳選焼き野菜】

地元野菜や珍しい野菜など、料理長が日により厳選

【肉料理】

料理長厳選 黒毛和牛のフィレ(50g)とサーロイン(50g)の食べ比べ 7種のコンディメントを添えて

※松阪牛サーロイン(100g)に変更 +5,478円

【御飯】

匠オリジナル 特製ガーリックライス or しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

※国産鰻の炒め御飯に変更 +880円

※御飯にはいずれも赤出汁、香の物がセット

【デザート】※カフェラウンジにて提供

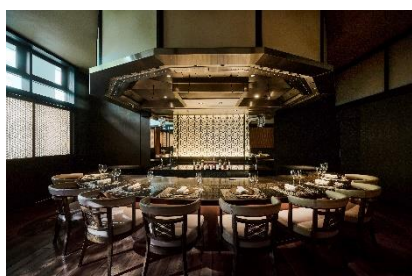
好きなもの好きなだけ! Stringsホテル名古屋 オリジナルデザートワゴン

メニュー内容(全8種): 季節のフルーツタルト(ホール) / 自家製とろけるガトーショコラ(ホール) / バームクーヘン(ホール) / 季節のムース

／グラスデザート(夏: マンゴープリン) / アイスクリーム / 焼き菓子2種(クッキー / マカロン)



▲五感で楽しめる工夫が盛りだくさん



## フルーツマトのフランベ イベリコ・ベジョータの生ハム ガレットに包んで



▲フランベしたフルーツマトをガレットで包み、スライスした最高級生ハムを添えて完成。  
一品目だからこそ手間暇かけ、視覚・聴覚・嗅覚でも楽しめるおもてなしの一品に。

## 雲丹と牡丹海老 熊本の赤茄子の揚げ浸しとジュレ 知多のサンフラワー・ペタルを散りばめて



▲雲丹と牡丹海老を使用した前菜は、和風のジュレと愛知県知多産の向日葵の花を添えて。  
本メニューは香りづけのためにスモークに包まれ、提供後にスタッフが目の前で蓋を開けさせていただきます。

## 料理長厳選 黒毛和牛のロース(100g)



▲料理長により厳選された黒毛和牛は、お客様に応じてお好みの焼き加減に。  
お肉が美味しいのは当たり前！匠のこだわりは何度食べても楽しめる、7種のコンディメント(自家製ポン酢や山葵や生姜の特製コンディメントなど)をご用意。

## 好きなもの好きなだけ！ スtringスホテル名古屋 オリジナルデザートワゴン



▲Stringスホテル名古屋開業以来、初のデザートワゴンを提供。※ディナータイムのすべてのコースのデザートにて提供  
ゆったりとしたデザート専用ラウンジで、パティシエ特製のガトーショコラやフルーツタルトなど、8種類をご用意。  
オーダー後はスタッフが取り分けて提供し、好きなもの好きなだけ、食べ放題でお召し上がりいただけます。