

<報道関係者各位>

2024年8月30日
ストリングスホテル 名古屋

味覚の秋を五感で楽しむ鉄板焼コース登場
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 秋の特別コース ～五感で楽しむ シェフからのおもてなし～』販売

■期間:2024年9月13日(金)～11月12日(火)
■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展開、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”を実施中。そしてこの度、2024年9月13日(金)～11月12日(火)まで、“味覚の秋”にふさわしい『匠 秋の特別コース ～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、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中。シーズンにより、ホテル内各料理長が厳選した“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、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。

“味覚の秋”にふさわしいメニューラインナップを取り揃え、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ピスタチオのガレットで包み、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、地元渥美サーモンの燻製に豊橋の冬瓜やキャビアを乗せた前菜、旨味のある宮崎県の佐土原茄子を添えた蝦夷鮑のグリル、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 秋の特別コース ~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:6,820円~

・ディナータイム:17,600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 イペリコ・ベジョータの生ハム ピスタチオのガレットに包んで

【前菜】

渥美サーモンの軽い燻製 豊橋冬瓜の煮びたしと白出汁のジュレ キャビアを添えて

【魚料理】

活蝦夷鮑と宮崎の佐土原茄子のグリル あおさ海苔のソース 愛知大葉のピストウのアクセント

【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

※イクラをのせた福井県九頭竜舞茸の炒め御飯 +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 ※珈琲・紅茶の提供あり ※ホールのスウィーツはカットして取り分けいたします

好きなもの好きなだけ! スtrings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):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)/季節のフルーツタルト/季節のムース/グラスデザート/クレームブリュレ/焼き菓子2種(クッキー/マカロン)

※写真はイメージ



▲五感で楽しめる工夫が盛りだくさん



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



▲String'sホテル名古屋開業以来、初のデザートワゴンを提供中。※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、食べ放題でお召上がりいただけます。