

シェフが目の前の鉄板で仕上げる‘出来立て’の極上ハンバーガーが新登場！
視覚や味覚でも楽しめる特別なランチタイム

『匠～KIWAMI BURGER～』

■販売開始:2025年11月25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、鉄板焼「匠」では、2025年11月25日(火)から平日限定のランチメニューとして、『匠～KIWAMI BURGER～』を販売いたします。

HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13973/

※画像はイメージ



料理長が厳選した食材を鉄板で調理し提供する「匠」は、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が特徴の店舗。思わず写真や動画を撮りたくなる演出のお食事は記憶に残り、熟練シェフの料理やサービススタッフの心地良いおもてなしで、特別な時間をお過ごしいただけます。

今回、新たに平日ランチ限定で「匠～KIWAMI BURGER～」を販売いたします。
お客様にオーダーをいただいてから食材を一つずつ丁寧に焼き上げて仕上げるハンバーガーは、鉄板焼きならではの焼き上げる音・立ち上がる香ばしい香り・料理長の巧みな技のライブ感あふれる空間で、調理開始からお召し上がりまでのお時間を存分に楽しんでいただけること間違いなしの一品です。

胚芽の香ばしいバンズに食べ応えのあるビーフ100パーセントのパティを贅沢に使用。約230℃の鉄板で一気に焼き上げるパティは、表面はカリッと香ばしく中は上質な肉汁を閉じ込め、一口目から溢れ出る肉本来の旨味を感じていただけます。また、クリーミーさが特徴のホワイトチェダーチーズと相性抜群の赤ワインと玉ねぎをじっくり煮詰めた特製ソースは、ハンバーガーの旨味をさらに引き立てます。付け合わせには、甘みたっぷりの紅はるかをトリュフ風味に仕上げた贅沢なチップスをご用意。そして、ハンバーガーとセットで季節の食材を使用したスープやアイスクリームも合わせて提供いたしますので、ボリューム感のあるランチセットをお楽しみいただけます。

ホテルならではの贅沢な空間で、できたての一品がもたらす非日常体験を鉄板焼「匠」で是非ご堪能ください。

◆◇本企画・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: 岩田／井坂／宇野
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

販売概要

■場所:1F／鉄板焼「匠」

■販売開始:2025年11月25日(火)

■提供時間:ランチタイム 11:30～13:30

※毎週木曜 定休日

■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13973/

■料金:3,044円～(消費税込・サービス料15%別)

■オプション:

フォアグラ追加 +1,305円(消費税込・サービス料15%別)

パテ1枚追加 +957円(消費税込・サービス料15%別)

■メニュー内容:

・匠～KIWAMI BURGER～ (ビーフパティ／チェダーチーズ／ベーコン／レタス／トマト)

・サツマイモチップス

・季節のスープ

・アイスクリーム



▲セットメニュー イメージ(上)／パティ イメージ(左下)／ハンバーガーとサツマイモチップス イメージ(右下)

<店舗概要>

【店名】「鉄板焼 匠」(1F)

【営業時間】

<ランチ> 平日:11:30～15:00(L.O. 14:00) 土日祝:11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ディナー> 平日:17:00～21:30(L.O. 19:30) 金土日祝:17:00～22:00(L.O. 20:00)

<定休日> 木曜日 ※祝日前日・祝日は営業いたします。

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

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

