

食材の美味しさをダイレクトに感じる鉄板焼きで春の到来を堪能！

「恵みの春 特選ディナー」販売

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木) 場所：ストリングス ホテル 名古屋「匠」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、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 総支配人：伊藤茂浩)。

新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技によるヘルシーさを追求したオリーブオイルで調理する鉄板焼料理を提供。冬の間栄養を蓄えた旬の野菜や新鮮食材を使って、春の味わいを表現した『恵みの春 特選ディナー』を2018年3月1日(木)～5月31日(木)まで販売いたします。桜海老や筍、ホワイトアスパラガスや鱈などまさに旬を迎える食材を、オマール海老や黒毛和牛などの極上食材を組み合わせ、至極の味わいに。ご褒美ディナーや大切な会食などに最適なメニューでお迎えいたします。



- 販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 場所：1F/鉄板焼「匠」
- 提供時間：ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 電話番号：052-589-0787
- 定休日：木曜日
- HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>
- 料金：14,629円※税金・サービス料(12%)別
- メニュー内容：
 - ファーストディッシュ
 - おもてなしの一品「焼きトマト」匠 スタイル
 - 特製ヴィネガーオードブル
 - 旬魚「鱈」のグリル 又は ホワイトアスパラガスとオマール海老のグリル
 - 料理長 特選黒毛和牛 フィレ40gとロース50gの食べ比べ 一つけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵ー
 - 焼き野菜
 - 匠特製「桜海老と筍の炒めご飯」
 - 赤出汁と香の物
 - パティシエ特製デザート
 - コーヒー又は紅茶



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・石川・岩崎
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>