



SIR WINSTON HOTEL



2018年2月6日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

報道関係者各位

懐石レストラン「彩」とカフェラウンジ「W Café」のコラボレーション  
～自由な組み合わせで本格懐石ランチと和スイーツを同時に堪能～

## 『八事茶寮 新メニュー』販売

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、ゲストハウスウエ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、八事サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

2018年2月より、ホテル内のヘルシーライブ懐石「彩(さい)」とカフェラウンジ「W Café」がコラボレーションした『八事茶寮』にて、新メニューを販売致します。そして、平日のみ開催しておりました「八事茶寮」が、大好評につき土日祝日も開催いたします。メイン3種(和カフェランチボックス/かき玉餡かけ鶏うどん/づけ鮭のとろろ重)と、デザート3種(和風栗のモンブランと白玉ぜんざい/抹茶ティラミス ココナッツ白玉/ほうじ茶パフェとわらび餅)から、ランチを1品、デザートを1品お好みでチョイスし、本格懐石と和スイーツを同時にご堪能頂ける、ランチメニューをご提供いたします。

※メニューは季節により変更いたします



### <販売店舗概要>



- 店舗名:カフェラウンジ「W Café」
- 営業時間:11:00 ~21:00(L.O.20:30)
- 電話番号:052-861-7901
- HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/wcafe/>
- 店舗名:ヘルシーライブ懐石「彩(さい)」
- 営業時間:ランチ11:30~14:00(14:00 L.O) ディナー17:00~22:00(21:00 L.O)
- 電話番号:052-861-7874
- HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/sai/>



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:石川・岩田・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/>

# 『八事茶寮 新メニュー』概要

販売: 2018年2月～

場所: 【平日】1F/カフェラウンジ「W Café」&ヘルシーライブ懐石「彩」両店舗可

【土日祝日】1F/カフェラウンジ「W Café」のみ可

提供時間: 11:30～16:00(16:00 L.O)

料金: 平日 3,000円 土日祝 3,500円 ※税金・サービス料別

メニュー内容: お好きなメイン(A・B・C)とデザート(A・B・C)を自由にお選び頂けます！

## ■メイン

### A・和カフェランチボックス

週替わりの御飯・小吸い物・茶碗蒸し付き。旬の食材を様々使用した、大人気ランチボックス！

### B・かき玉餡かけ鶏うどん

名古屋ならではの餡は、料理長が手間をかけじっくり調理！鶏や蟹や野菜がたっぷりなのは、女性にも嬉しい一品！

### C・づけ鮭のとろろ重

本鮭を使用し、栄養豊富なとろろで、美味しく元気になれる一品！

## ■デザート

### A・和風 栗のモンブランと白玉ぜんざい

料理長こだわりの一品のモンブラン。栗だけではなく、さつまいもや生クリームを使用し、上品な味に仕上げました！

### B・抹茶ティラミス ココナッツ白玉

水面からたい焼きが飛び出して見える、料理長の遊び心満載な一品。ティラミスには黒豆や抹茶寒天も入っています！

### C・ほうじ茶パフェとわらび餅

上品なほうじ茶味のアイスに、つぶあんや白玉、抹茶寒天を入れパフェ仕立てに。色鮮やかな「おいり」は食感も抜群！



▲和カフェランチボックス



▲かき玉餡かけ鶏うどん



▲づけ鮭のとろろ重



▲和風 栗のモンブランと白玉ぜんざい



▲抹茶ティラミス ココナッツ白玉



▲ほうじ茶パフェとわらび餅



## 料理長

### 梶塚 和夫 /Kazuo Kajitsuka

都内の調理専門学校を卒業後、目白椿山荘にて料理人としてスタート。都内有数の名店で研鑽を重ね、白金アートグレイスクラブ、星ヶ丘アートグレイスクラブの料理長を経て、2012年八事サーウインストンホテル料理長に就任。

伝統や基本の心を大切にし、お客様に心から感動していただけるような料理を考えています。