

料理長特選！北海道産ブランド和牛やオマール海老、旬の野菜などを鉄板焼きで堪能 『五感で味わう夏の南フランス 特選ランチ&ディナー』 販売

期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金)

店舗：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』(サーウィンストンホテル内)

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、サーウィンストンホテル(所在地：愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36 総支配人：伊藤茂浩)。

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をコンセプトに「できたて」「たのしい」「おいしい」料理を、ライブ感たっぷりの鉄板焼きでお楽しみいただける『YAGOTO-TEI』。2018年6月1日(金)～8月31日(金)までの期間限定で、『五感で味わう夏の南フランス 特選ランチ&ディナー』を販売いたします。期間限定のメニューは、珍しい和牛や時季の野菜、鮮魚を楽しんでいただくことを意識し、料理長が食材を厳選。南フランスと緯度がほぼ同じな為、風土が良く似ている北海道に注目し、洞爺湖サミットでも使われた北海道産黒毛和牛「白老牛(しらおいぎゅう)」をご提供。豊かな自然や恵まれた水など、北海道の大地の恩恵で育った「白老牛」は、深いコクとまろやかな味わいが絶品です。フランスの郷土料理ラトゥーユはオマール海老に添えてご提供。シェフが目の前で仕上げる至極のコース料理をご堪能いただけます。



<店舗概要>

住所：〒466-0825 愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36 1F

店舗名：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

営業時間：ランチ11:30～14:00(14:00 L.O)

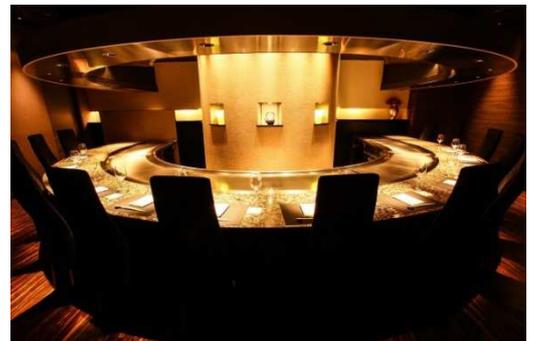
ディナー17:00～22:00(21:00 L.O)

電話番号：052-861-7874

定休日：不定休

席数：40席(個室2室)

HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/yagototei/>



本件に関するお問合せ先

サーウィンストンホテル 広報担当：石川

〒466-0825 愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『五感で味わう夏の南フランス 特選ランチ & ディナー』概要

販売期間:2018年6月1日(金)~8月31日(金)

場所:1F/鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

提供時間:ランチタイム11:30~14:00(14:00 L.O)

ディナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)

料金:12,600円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:※6月1日~30日までのメニューです。月替わりで新メニューをご提供いたします。

八事亭料理長特選 五感で味わう夏の南フランス特選コース

おもてなしの一品 トマトフランベ

いわしのマリネ 初夏を感じて

オマール海老のソテー ラタトゥーユ添え

時季の焼き野菜

料理長厳選 北海道産黒毛和牛「白老牛」の食べ比べ

~3種類のご飯よりお好みのものをお選びください~

国産コシヒカリの白御飯

鉄板で仕上げるガーリックライス

かりかり梅の炒めご飯

赤出汁・香の物

季節のデザート

コーヒーまたは紅茶



料理長

小松 守 /Mamoru Komatsu

専門学校卒業後、JRアソシアホテル入社。約17年間名古屋市内のホテル5社で修行を積み、平成19年サーウinstonホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウinstonホテル料理長へ就任。

料理は日々新しい発想・チャレンジ・発見があり、常に自分を成長させてくれます。お客様大切なお時間を、素敵な空間とお料理でおもてなししたいと考えております。