



THE STRINGS.

2019年1月31日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

北陸を旅するように楽しめる厳選食材と銘酒3種飲み比べを鉄板焼とイタリアンで堪能！ 『旬の北陸美食紀行 日本酒飲み比べセット』販売

販売期間：2019年2月1日(金)～2月28日(木)
販売店舗：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings
「TAKUMI 鉄板焼」「TAKUMI イタリアン」

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 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ヘルシー、ビューティー、フレッシュをコンセプトに「できたて」「楽しい」「美味しい」お料理を提供する「TAKUMI 鉄板焼」、
「TAKUMI イタリアン」。2019年2月1日(金)～2月28日(木)の期間限定で北陸三県(富山県・石川県・福井県)の旬の食材
を使用した美食と3種の銘酒飲み比べのマリアージュを楽しめる『旬の北陸美食紀行 日本酒飲み比べセット』を販売いた
します。



北陸の美食メニューに合わせてお楽しみいただける日本酒は、富山県の“銀嶺立山 雨晴 純米大吟醸”、石
川県“加賀鳶 藍 純米大吟醸”、福井県からは“黒龍 九頭竜 純米”を厳選してご用意しています。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7876 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『旬の北陸美食紀行 日本酒飲み比べセット』販売概要

販売期間:2019年2月1日(金)~2月28日(木)

場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」「TAKUMI イタリアン」

日本酒3種飲み比べ料金:2,400円(各60ml) ※税金・サービス料(12%)別

日本酒3種内容:

◆富山県 銀嶺立山雨晴 純米大吟醸

(原料米:山田錦 精米歩合:37% 日本酒度:+1.0 酸度:1.1 アルコール度15~16)

北陸最大の酒造石高を誇りながら富山県内でその九割以上が飲まれるという圧倒的な人気を誇り、日本酒の芳醇な香りと上質の米を丁寧な磨いて追求した品のある深い旨味を中心に、銀嶺立山シリーズの中では最も濃厚さを感じさせる味わいながら、スッキリとした喉越しと後口のキレの良さを持つ大吟醸。

◆石川県 加賀鳶 藍 純米大吟醸

(原料米:山田錦 精米歩合:50% 日本酒度:+4.0 酸度:1.4 アルコール度16)

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸。「藍」と名づけ、藍色のボトルが表すようにリッチな風味をお楽しみいただけます。華やかさ・軽快さ・キメ細かさ・旨味のふくらみ・キレの良さが特徴の大吟醸。

◆福井県 黒龍 九頭竜 純米

(原料米:五百万石 精米歩合:65% 日本酒度:+4.0 酸度:1.3 アルコール度14.5)

福井県産五百万石の米の風味を残しつつ飲みやすく仕上げ、旨味や苦味がバランス良く溶け合い、ほんのりフルーティーなすっきりとした味わいが特徴の純米酒。



▲日本酒飲み比べセットイメージ

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 鉄板焼」

【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O 14:00)
ディナー17:00~22:00(L.O 21:00)

【定休日】 火曜

【電話番号】 052-861-7874

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



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年サーウインストンホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウインストンホテル料理長として就任。

旬を迎える北陸の甘海老に脂ののった寒鰯、郷土料理の加賀おでんを加賀すだれ麩、福井のおぼろ昆布など北陸の食材でアレンジ。焼き野菜には加賀野菜、料理長厳選の黒毛和牛は幻の能登牛を異なる部位の食べ比べいただき、締めのお米は石川県の「ひゃくまん穀」と名古屋に居ながら北陸を堪能できるコースに仕上げています。

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」

【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O 14:00)
ディナー17:00~22:00(L.O 21:00)

【定休日】 水曜

【電話番号】 052-861-7874

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエとしてスタート。その後20代は会員制六本木ヒルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月サーウインストンホテル料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言っていただけの料理、空間作りを目指しています。作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立(いちざこんりゅう)」の精神で日々、料理をしています。

今回の料理で意識したのはイタリア料理の王道をいくコース料理という点で、調理法はもちろん、冬の日本食材を吟味しながら随所にイタリアの食材も織り交ぜ、イタリアの情緒感を味覚を通して感じていただけるよう工夫しました。アミューズからドルチェまで、各素材の特徴をいかし、最高の相性で豪華を演出しています。