



THE STRINGS.

2019年4月22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

# 鹿児島島の“天恵美ポーク”や“塩とまと”など九州産の極上素材に舌鼓 『ヘルシーイタリアン ランチ & ディナー～九州の夏～』販売

販売期間：2019年6月1日(土)～9月1日(日)

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 「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 イタリアン」では、繊細で彩り豊かな一皿を極上の空間でお召し上がりいただけます。

2019年6月1日(土)～9月1日(日)の期間は、鹿児島産の剣先イカや、濃厚な風味とフルーツのような糖度のフルーツマトの元祖「塩とまと」、九州産の鮮魚などを使用し、夏の九州を感じられる一皿一皿に仕上げた「ヘルシーイタリアン ランチ & ディナー～九州の夏～」を販売いたします。



## <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>



◆◇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:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『ヘルシーイタリアン ディナ～九州の夏～』販売概要

販売期間: 2019年6月1日(土)～9月1日(日)

場所: 1F/「TAKUMI」イタリアン

提供時間: ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金: 8,000円 ※税金・サービス料12%別

メニュー内容:

stuzzichino

TAKUMIイタリアン シェフからご挨拶の一皿



antipasto

鹿児島産剣先イカとカリフラワーのコンビネーション まっ白、一色に



pasta

トマト生産日本一 熊本県「塩とまと」をふんだんに使った冷製パスタ フェデリーニで



pesce

九州産 鮮魚を使って本日の一皿に



carne

厳選 国産牛のロティ 博多 榎野農園ゆずごしょうのモスタルダとタスマニア・マスタード  
※+4,000円で国産牛のロティを黒毛和牛フィレ肉のピステッカに変更可能です。



dolce

～夏の思い出～スイカを使った大人のドルチェ



自家製フォカッチャ&小菓子&カフェ





# 『ヘルシーイタリアンランチ～九州の夏～』販売概要

販売期間: 2019年6月1日(土)～9月1日(日)

場所: 1F/「TAKUMI」イタリアン

提供時間: ランチタイム 11:30～15:00(14:00 L.O)

料金: 4,800円 ※税金・サービス料12%別

メニュー内容:

antipasto

鹿児島産剣先イカとカリフラワーのコンビネーション まっ白、一色に

pasta

牛ホホ肉の赤ワイン煮が入った特製ボロネーゼ 自家製手打ちタリオリーニで

or

グリーン・ベジタブル、ナッツ、フレッシュ・バジルたっぷりのジェノバ風スパゲティー

or

トマト生産日本一 熊本県「塩とまと」をふんだんに使った冷製パスタ フェデリーニで

main

九州産 鮮魚を使った本日のお魚料理

※+800円でお魚料理をスペイン産ラル・ポークに変更。

※+1,800円でお魚料理を厳選 国産牛のロティに変更。

※+4,000円でお魚料理を黒毛和牛フィレ肉のビステッカに変更。

dolce

～夏の思い出～スイカを使った大人のドルチェ

自家製フォカッチャ&小菓子&カフェ



## 料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエ経験が料理人としての第一歩。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月にサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 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」と言ってもらえる料理、空間作りを目指しております。

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(いちざごんりゅう)」の精神で日々料理をしています。