



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

# 『～鉄板焼きで旬の九州をまるごと味わう～ランチ&ディナー』 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 鉄板焼」

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四季を感じる極上食材を料理長自らが厳選し焼き上げる鉄板焼レストラン「TAKUMI」。

2019年6月1日(土)～9月1日(日)の期間は、大分の身が引き締まった関アジや、有明海で採れた海苔と博多の明太子、和牛産地で有名な九州の熊本薩摩黒毛和牛、特A評価でランキング1位獲得の熊本米“森のくまさん”など、九州の山海の恵み素材をふんだんに使った「～鉄板焼きで旬の九州をまるごと味わう～ランチ&ディナー」を販売いたします。



## <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>



# 『～鉄板焼きで旬の九州まるごと味わう～ランチ・ディナーコース』販売概要

販売期間:2019年6月1日(土)～9月1日(日)

場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」

提供時間:ランチタイム 11:30～15:00(L.O 14:00) ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金:15,000円 ※税金・サービス料12%別

メニュー内容:

## おもてなしの一品

### ファーストディッシュ匠スタイル

匠の名物料理トマトフランベを日本有数のトマトの産地・熊本のトマトを使って演出

**関アジと柑橘のマリナード・フェタチーズにホタテ香るヴィロードを纏って**  
大分の身が引き締まった関アジと柑橘のマリネをホタテ出汁のジュレでまとめた涼しげな一品

**旬魚に博多「あごおとし」のエマルジョン 有明海の恵み**  
旬の鮮魚に有明海で採れた海苔と博多の明太子と磯の香が愉しめる一品

## 時季の焼き野菜8種盛

定番の焼き野菜から今しか食べれない季節感じる彩り野菜をご用意

## 料理長厳選

### 熊本の薩摩黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べ

和牛の産地で有名な九州の熊本薩摩黒毛和牛を食べ比べで堪能

### 熊本のお米「森のくまさん」のガーリックライス

特A評価、ランキング1位獲得の実績米、弾力・食感・ツヤが綺麗な熊本の米

## 赤出汁・香の物

## 季節のデザート

シェフパテシエが作る、この時期限定のスペシャデザート

## 珈琲



## 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。

### ◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

サー ウインストンホテル 名古屋 by スtringス 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 ウインストンホテル 名古屋 by スtringス 広報担当:岩田/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp