



九州の食材を中心に夏を存分に感じるご褒美料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼

「夏のごほうびディナー～九州 旬の恵み～」販売

販売期間：2019年6月1日(土)～9月1日(日) 場所：ストリングスホテル 名古屋「匠」

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、ストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。
新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技による、色彩豊かでヘルシーな鉄板焼料理を提供。2019年6月1日(土)～9月1日(日)の期間限定で九州地方の食材を多数取り揃え使用した『夏のごほうびディナー～九州 旬の恵み～』を販売いたします。



“温暖な気候・豊かな漁場・ミネラル豊富な大地”が特徴の九州地方山海の幸。「その時期に一番美味しいものを食べていただきたい」という想いから料理長が厳選した食材を使用。九州で獲れた鮮魚のポワレは、鹿児島県産のあおさ海苔を使用した旨みたっぷりの魚介スープ仕立てのソースでお召し上がりいただけます。ご希望により、魚料理に九州産車海老2尾追加可能(+2,500円、1週間前までに要予約)。また、九州から届く厳選の黒毛和牛はシェフの経験による巧みな火入れにて提供し、部位の違う2種類(フィレとロース)を食べ比べ。味だけではなく華やかな見た目にもこだわりが詰まったディナーコースで、大切な記念日や会食など、「匠」で特別なひとときをお楽しみください。

<店舗概要>

- 場所： 1F/鉄板焼「匠」
- 営業時間：
ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:00)
ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 電話番号： 052-589-0787
- 定休日： 木曜日
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 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◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『夏のごほうびディナー～九州 旬の恵み～』概要

- 販売期間: 2019年6月1日(土)～9月1日(日)
- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 定休日: 木曜日
- 提供時間: ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 料金:

【平日】 15,000円※税金・サービス料(12%)別

【土日祝日】 16,000円※税金・サービス料(12%)別

- メニュー内容:

【ファーストディッシュ】

おもてなしの一品「焼きトマト」匠 スタイル

【冷前菜】

特製 ビネガーオードブル

【魚料理】

本日厳選九州産鮮魚のポワレ 鹿児島県産あおさ海苔のソース 柑橘の香りを添えて

※九州産車海老を2尾追加可能(+2,500円)

【焼き野菜】

季節の焼き野菜

【メイン】

料理長 特選九州黒毛和牛フィレとロース食べ比べ

—3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵—

【食事】※下記から1品お選びいただけます

季節の炒めご飯【あみ漬けと高菜の炒め御飯】

又は

料理長こだわりのガーリックライス

又は

カリカリ梅入りしらすと大葉の炒めご飯

赤出汁と香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート/コーヒー又は紅茶



▲華やかな見た目は料理長のこだわり



▲目の前でフランベする「焼きトマト」は圧巻！トマトを加熱することで身体を温め、代謝を高める効果があり、ファーストディッシュには最適な一品



▲鹿児島県産の“あおさ海苔”と九州産鮮魚を使用した一品



▲魚料理に“九州産車海老”を2尾追加可能(+2,500円)



▲料理長が厳選した“九州産黒毛和牛”のフィレとロースを食べ比べ



▲塩漬けされた新鮮な“生あみ(小海老)”を使用した炒めご飯