



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2020年2月19日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

日本一の生産品目数を誇る静岡県！春の訪れを告げる海の幸と山の幸を鉄板焼とイタリアンで堪能！

# 『“ふじのくに”静岡フェア』開催

開催期間：2020年3月16日（月）～5月31日（日）

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「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)が運営するストリングスホテル 八事 NAGOYA ※2019年7月1日にサー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングスより名称変更(所在地：愛知県名古屋市中昭和区八事本町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レストラン「TAKUMI 鉄板焼」と、繊細で彩り豊かなお料理をラグジュアリーな空間でお召し上がりいただける「TAKUMI イタリアン」では、2020年3月16日（月）～5月31日（日）の期間『“ふじのくに”静岡フェア～鉄板焼・イタリアン～』を開催いたします。



▲イメージ画像

2020年は東京で56年ぶりに開催される“東京オリンピックイヤー”ということで、日本一の富士山を有し、農林水産物の生産品目数全国一位という静岡県のレストランフェアを展開。

「TAKUMI 鉄板焼」の名物になっているブランド牛の食べ比べでは、静岡県の名産“静岡そだち”のフィレとロースの2種類をご堪能いただけます。「TAKUMI イタリアン」では、春を感じる“桜海老”や清流が育てた“山葵”などの旬食材を使った、春爛漫のコースメニューをご用意。特徴の異なる2つのレストランで、至福のひとつときをお楽しみください。

◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 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@material.pr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当：清水/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『“ふじのくに”静岡フェア～鉄板焼～』概要

■販売期間：2020年3月16日(月)～5月31日(日)

■場所：1F「TAKUMI 鉄板焼」

■定休日：水曜日

■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)

■料金：【ランチ】4,500円～ 【ディナー】11,000円～ ※税金・サービス料12%別

■詳細URL：[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_shizuoka](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_shizuoka)

■メニュー内容(15,000円ディナーメニュー例)：

・トマトのフランベ

≪ストリングスホテルならではの、おもてなしの一品≫

オレンジ風味のリキュール「グランマルニエ」で豪快にフランベし、アルガンオイルで仕上げ提供。

バゲットにのせてブルスケッタのように食べたり、残ったソースにバゲットを浸しても美味しくお召し上がりいただけます。

・静岡県桜鯛の昆布締めマリネ 静岡特産品抹茶塩とメロンコンポートを添えて

・駿河湾産の春の訪れ鱈のポワレ 桜海老入りソース山葵葉と共に

・時季の焼き野菜

・料理長厳選 静岡県産牛【静岡そだち】のフィレとロースの食べ比べ

・静岡のお米「御殿場コシヒカリ」を使用した季節の炒めご飯 or ガーリックライス (赤出汁・香の物付)

・静岡県産の緑茶を使用した豆みつ仕立て

・コーヒーまたは紅茶



▲店舗内観



▲コースイメージ



▲春の時期のみ頬がピンク色になる希少価値の高い“桜鯛”を使用したマリネ。カラフルな見た目も必見です。



▲春に旬を迎える“鱈”に静岡県で有名な“桜海老”が入った餡掛けの和風ソースをかけて仕上げます。



▲霜降りと赤身のバランスが絶妙で美しく、肉質の素晴らしさ、味のよさが定評“静岡そだち”。



▲シェフ手作りのつけジュレや薬味、計8種をご用意。お肉に付けたり、そのまま食べたり、ファンも多いストリングスホテルの名物。



▲「お米日本一コンテストinしずおか」で幾度も静岡県知事賞を受賞した“御殿場コシヒカリ”を使用。



▲静岡県と言えば“お茶”の名産地。静岡の緑茶を使用したデザートは、ほろ苦さと甘さが絶妙にマッチした一品。

# 『“ふじのくに”静岡フェア～イタリアン～』概要

■販売期間:2020年3月16日(月)～5月31日(日)

■場所:1F/「TAKUMI イタリアン」

■定休日:火曜日

■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)

■料金:【ランチ】2,800円～ 【ディナー】4,800円～ ※税金・サービス料12%別

■詳細URL:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-i\\_shizuoka\\_d](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_shizuoka_d)

■メニュー内容(8,000円ディナーメニュー例):

- ・シェフからのご挨拶の一皿
- ・カブのパンナコッタ フレッシュトリュフ、トマト香るズワイガニ、パルミジャーノのラペ
- ・桜海老、静岡特産山葵、北海道うに、クレソンを使った冷製フェデリニで
- ・本日の静岡県産のお魚を使って一皿に
- ・名古屋コーチン腿肉の低温しっとり焼き地中海野菜 アスパラガスのロティ
- ・専属パティシエが奏でる静岡県産いちごを使ったスペシャルドルチェ
- ・自家製フォカッチャ&小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶



▲店舗内観



▲コースイメージ



▲春の時期のみ頬がピンク色になる希少価値の高い“桜鯛”を使用したマリネ。カラフルな見た目も必見です。



▲純白の蕪のパンナコッタに、“静岡県産トマト”をアクセント。フレッシュトリュフが芳醇に香る一品に仕上げました。



▲旬の“桜海老”に“静岡山葵”を使った冷製パスタ。山葵の風味が鼻を抜け、清涼感が食欲をかきたてます。



▲海産物が豊富な静岡県。その時期に美味しい鮮魚を使った一皿。色彩豊かで、目でも美味しくお召し上がりいただけます。



▲地元愛知県の食材も使用。低温で焼き上げた名古屋コーチンは、しっとりとして歯ごたえが楽しい一皿に。



▲ホテル専属パティシエが創り上げるデザートは、“静岡県産旬のいちご”をふんだんに使用。