

2020年夏、名古屋に来たら食べるべき！ホテル料理長こだわりの、残暑を乗り切る“3種”のカレー販売

- ①厳選和牛の“ご褒美”レッドカレー
- ②阿波尾鶏腿肉の“極上”ブラックカレー
- ③海老と烏賊の“贅沢”グリーンカレー

販売期間：2020年8月25日(火)～2020年9月30日(水) 場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA「ストリングス ラウンジ」

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 ※旧：サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ホテル1階「ストリングス ラウンジ」にて、2020年8月25日(火)～2020年9月30日(水)までの期間限定で、「3種のカレー(①厳選和牛の“ご褒美”レッドのカレー②阿波尾鶏腿肉の“極上”ブラックカレー③海老と烏賊の“贅沢”グリーンカレー)」を販売いたします。感染症拡大防止策、お客様同士の席間隔を空けソーシャルディスタンスを確保しておりますので、安心安全にお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。



▲レッドカレー イメージ画像



▲グリーンカレー イメージ画像

ストリングスホテル 八事 NAGOYAの2020年夏を楽しむアラカルトは、3種類のカレーを提供いたします。ホテル料理長が食材・味わい・見た目の美しさに拘り抜きました。“レッドカレー”は唐辛子をしており、辛い物好きな方におすすめです。夏野菜をたっぷり使用した“ブラックカレー”は、十六穀米を使用したヘルシーな一品に。海老と烏賊を使用した“グリーンカレー”は、サフランライスにレモンが爽やかな贅沢カレーに仕上げました。ストリングスホテル 八事 NAGOYA自慢の【夏カレー】をお楽しみください。厳しい残暑には、大人気“3種のご褒美かき氷”とのチョイスプランがおすすめです。

<販売概要>

- 販売店舗：オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」(ホテル1F)
- 販売期間：2020年8月25日(火)～2020年9月30日(水)
- 提供時間：11:00～18:00(L.O.17:00)
- 料金(税金・サービス料12%別)
- ①厳選和牛の“ご褒美”レッドのカレー：2,000円
- ②阿波尾鶏腿肉の“極上”ブラックカレー：1,800円
- ③海老と烏賊の“贅沢”グリーンカレー：1,800円
- 電話番号：052-861-7874(レストラン代表)
- 商品詳細URL：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/curry-alacarte



◆◆本企画詳細・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/清水

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

「3種の“カレー” & 3種の“ご褒美かき氷” チョイスプラン」概要

■販売期間： 2020年8月25日(火)～9月30日(水)

■内容：

①3種のカレー(厳選和牛の“ご褒美”レッドのカレー / 阿波尾鶏腿肉の“極上”ブラックカレー / 海老と烏賊の“贅沢”グリーンカレー)より1品チョイス

②3種のご褒美かき氷(箱庭 抹茶氷 / いちごエスプーマ氷(8月22日(土)～29日(土)を除く) / 愛媛県“みきゃん”のご褒美かき氷(8月22日(土)～29日(土)限定) / モンブラン氷)より1品チョイス

■場所： 1F / スtrings ラウンジ

■提供時間： 11:00～18:00(LO.17:00)

■料金： 4,000円 ※消費税・サービス料12%込

■店舗HP： <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/lounge.html>

■新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応：

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf



▲箱庭 抹茶氷



▲モンブラン氷



▲いちごエスプーマ氷



▲愛媛県“みきゃん”のご褒美かき氷