



鉄板の上で仕上げる！“シャトーブリアン・フォアグラ・黒トリュフ”を使用した名古屋一の高級ご褒美ハンバーガー！

## 『“大人の極”ロッシーニバーガー』販売

販売開始：2020年9月3日（木） 場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「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」で、2020年9月3日(木)より、『“大人の極”ロッシーニバーガー』を販売いたします。



### ▲商品 イメージ画像

今までにない鉄板焼メニューとして、シェフ渾身の贅沢なハンバーガーが登場。きめ細かな刺しの入った柔らかな食感が特徴である厳選黒毛和牛の希少部位“シャトーブリアン”100gと、外はかりっと中はとろりとした絶妙な焼き加減で仕上げた“フォアグラ”50gを目の前で焼き上げて、ボリュームあるバンズにサンドしました。ソースは、“黒トリュフ”と隠し味に白ワインビネガーを加えた自家製ペリグーソースを使用し、深みのある味わいに仕立てました。甘酸っぱい“シャインマスカット”と、芳醇な香りのスライストリュフで仕上げた、至極のロッシーニバーガーを是非ご賞味ください。

※自家製レモンスカッシュが付いております。

### <販売概要>

【販売店舗】 1F「TAKUMI 鉄板焼」

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)

ディナー 17:00～21:30(L.O 19:30)

【定休日】 水曜日 ※最新の営業時間はHPをご確認ください

【料金】 12,000円

※消費税・サービス料12%別 ※一日限定5食

【電話番号】 052-861-7874

【商品URL】 [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_burger](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_burger)

【店舗HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.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](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf)

