



ご家族や大切な人との記念日にふさわしい“祝”がテーマの華やかで贅沢な鉄板焼コース
いわい

『祝コース～鉄板焼～』販売

販売期間：2021年1月15日(金)～3月31日(水)
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(所在地：愛知県名古屋市長和区八事本町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」で、2021年1月15日(金)～3月31日(水)の期間『祝コース～鉄板焼～』を販売いたします。



1年の中で、お正月・節分・桃の節句・卒業式など、お祝いの行事や祭典が多くある1月～3月の鉄板焼のテーマは『祝』。日本古来より縁起が良い食材とされている鯛や、日本一のブランド和牛としての地位を築いた飛騨牛、花束やギフトをイメージした前菜やデザートなど、見た目にも華やかな逸品を作り上げました。様々なシーンのお祝いで、ストリングスホテルが贈る極上食材の美味しさと心躍るひと時をお楽しみください。

※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

<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 17:00～21:30(L.O 19:30)
- 【定休日】 水曜日
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



◆◆本リリース・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/岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『祝コース～鉄板焼～』販売概要

■販売期間:2021年1月15日(金)～3月31日(水)

■場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」

■料金:15,000円 ※税金・サービス料別

■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2021wi

■メニュー内容:

・おもてなしの一品 トマトのフランベ

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”



・信州鮭のマリネ花束仕立て

肉厚できめ細かい身が特徴の信州サーモンを自家製マリネし、クリームチーズで市松模様に仕上げお野菜を花束に見立てた見た目にも華やかな一品。

・甘鯛のポーピエット サフラン風味のジュ プレゼントに見立てて

上質な甘みが特徴の甘鯛を、濃厚な貝類の出汁で作ったサフラン風味のブイヤベーススープで耐熱フィルムに包み込みました。

・時季の焼き野菜

・料理長厳選 岐阜県名産 飛騨牛 フィレ(40g)とロース(50g)の食べ比べ

岐阜県が誇る高級ブランド牛の2種類の部位を8種類の薬味で堪能して頂けます。

・お好みで選んで頂く三種類御飯(国産コシヒカリ白御飯/カリカリ梅とシラスの炒め御飯/ガーリックライス)

・赤出汁・香の物

・甘いホワイトチョコレートのムースリーヌ旬の苺たち

紅いチョコレートの飾りは祝いのリボンをイメージ。ホワイトチョコレートのムースに酸味あるベリーのソルベを添え、さっぱりとした味わいに仕立てました。

コーヒーまたは紅茶

▼イメージ画像

