

<報道関係者各位>

2023年10月4日  
ストリングスホテル 名古屋

冬の味覚“鮭鱈やタラバガニ”、口の中でとろける北海道の“ふらの和牛”など、至極の食材を鉄板焼で堪能  
『北海道 冬の幸 特別コース』販売

■期間:2023年11月11日(土)~2023年12月22日(金)ランチタイムまで  
■場所:ストリングスホテル 名古屋 鉄板焼「匠」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)。2023年11月11日(土)~2023年12月22日(金)のランチタイムまで、鉄板焼「匠」にて、『北海道 冬の幸 特別コース』を販売いたします。

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼で楽しめる「匠」では今回、北海道の食材や冬に美味しい厳選食材を使用した特別コースを提供。大きな炎が上がり動画映える、トマトのフランベから始まる本コースは、北海道産鮭のマリネや、ふらの和牛をお召がりいただけます。富良野盆地で育てられた“ふらの和牛”は、北海道三大和牛のひとつとも称され、融点の低い脂身が口にした瞬間にとろける逸品。その他、冬の味覚“鮭鱈”や“タラバガニ”などをラインナップ。厳選された食材を目の前で仕上げる、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

※写真はイメージ



◆◇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/岩田  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『北海道 冬の幸 特別コース』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■商品名: 北海道 冬の幸 特別コース

■営業時間(木曜日定休 ※ただし木曜日が祝日の場合は営業):

・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(レストラン代表)

■料金: 20,900円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/16965.html>

■メニュー(仕入れ状況により変更になる場合がございます):

【アミューズ】

匠名物 おもてなしの一品 トマトのフランベ

【前菜】

北海道産鮭の自家製マリネ ラヴィゴットソース添え

【魚料理】

日本海からの贈り物 鮫鱈の香草パン粉焼き 柚子風味のソース ブールブラン

【肉料理】

料理長厳選 北海道産“ふらの和牛”の食べ比べ: フィレ(40g)/ロース(50g)

【野菜】

季節の厳選焼き野菜

【御飯】

タラバガニの炒め御飯 いくら添え/赤出汁/香の物

【デザート】

ライチのソルベ マスカルポーネのエスプーマを添えて/珈琲または紅茶

TAKUMI  
**匠**  
TEPPAN-YAKI



▲フェアコース料理 イメージ



▲目の前で調理するので五感で楽しめる



## ＜料理長/安東 基次(あんどう もとつぐ)＞

岐阜県各務原市出身。

大阪や東京の有名ホテルにて、フレンチや鉄板焼の料理長を歴任後、レストランのシェフ兼オーナーとして地元岐阜県で腕をふるう。

その後、ストリングスホテル(八事・名古屋)にて、鉄板焼専属料理長として、数多くのメニュー開発を担当。

使用する食材の質にこだわり、その季節に美味しいものを選定するよう意識。また、フレンチの経験も豊富だからこそ、前菜や魚料理などを中心に、美しく色鮮やかな一皿が特徴的。

「鉄板焼はお客様の目の前でおもてなしができる最高の環境。常に、お客様に喜んでいただくには？を考えています。是非、ストリングスホテル 名古屋で、美味しい食事と優雅なひとときをご堪能ください。」

