

<報道関係者各位>

2023年12月11日
ストリングスホテル 名古屋

石川県や富山県、福井県の“蟹や海老などの絶品海の幸”や“能登牛”など、至極の食材を鉄板焼で堪能
『冬の北陸 日本海の幸 特別コース』販売

■期間:2023年12月26日(土)~2024年2月28日(水) ※2023年12月31日~2024年1月4日除く
■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12月26日(土)~2024年2月28日(水)まで、鉄板焼「匠」にて、『冬の北陸 日本海の幸 特別コース』を販売いたします。

※写真はイメージ



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、石川県・福井県・富山県から旬の厳選食材を使用した特別コースを提供。炎が上がり動画映える、石川県加賀産大根のフランベから始まる本コースは、越前ガニや、のどぐろ、白エビなど、北陸で獲れる海の幸を多く使用。

また、肉料理は石川県産の”能登牛”のロースをお召がりいただけます。石川県の美しい自然に育てられた“能登牛”は、「オレイン酸」の含有率の高さから、きめ細かな肉質と上質な脂による、とろけるような食感が特徴。デザートは、加賀棒茶のジュレやほうじ茶のアイス、白玉や小豆を使用したパフェ仕立てに。上部には、きな粉のエスプーマに餡細工と金箔が添えられ、見た目も華やかな一品に。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。

◆◇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

『冬の北陸 日本海の幸 特別コース』概要

■場所: 1F / 鉄板焼「匠」

■商品名: 冬の北陸 日本海の幸 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)

※2024年1月4日(木)は営業 / 1月10日(水)代休

■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/18163.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】

おもてなしの一品 加賀産風呂吹き大根のフランベ 柚子味噌を添えて

【前菜】

越前ガニと彩り野菜のカクテル仕立て 蟹味噌ソース いくらを添えて

【魚料理】

石川県産のどぐろのポワレ ノイリーベルモットソース 葱風味

【肉料理】

料理長厳選 石川県産能登牛のロース(90g)

【季節の厳選焼き野菜】

蓮根 / 五郎島金時芋 / 牛蒡 / 椎茸 など、日により異なる

【御飯】

富山県産白エビの炒め御飯 / 赤出汁 / 香の物

【デザート】

加賀棒茶パフェ きな粉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。」

