

<報道関係者各位>

2024年2月26日
ストリングスホテル 名古屋

九州各県の厳選食材を使用！九州近海で獲れる海の幸や“佐賀牛”など、至極の食材を鉄板焼で堪能
『食材の宝庫 春の九州特別コース』販売

■期間:2024年3月1日(金)~5月31日(金)
■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)。2024年3月1日(金)~5月31日(金)まで、鉄板焼「匠」にて、『食材の宝庫 春の九州特別コース』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、九州各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、熊本県産フルーツトマトのフランベから始まる本コースは、大分県の関鯖、熊本県の鯛など、九州近海で獲れる海の幸を多く使用。また、肉料理は佐賀県産の”佐賀牛”のロースをお召がりいただけます。佐賀県の美味しい水と澄み切った空気、穏やかな気候の中育てられた“佐賀牛”は、柔らかい赤身の中にきめ細かいサシが入った見事な霜降りが特徴で、凝縮された旨味と甘みを堪能いただけます。デザートは、九州の甘夏やミルクアイスを使用した、ミニパフェ仕立てに。上部には、ココナッツの棒メレンゲやエディブルフラワーが添えられ、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/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『食材の宝庫 春の九州 特別コース』概要

■場所: 1F / 鉄板焼「匠」

■商品名: 食材の宝庫 春の九州 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/18907.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 熊本県産フルーツマトのフランベ

【前菜】

大分県産関鯖の炙り自家製マリネ ポン酢ジュレ添え

【魚料理】

熊本県天草産天然鯛のポワレ 柚子風味の青さ海苔 和風餡かけ

【肉料理】

料理長厳選 佐賀県産佐賀牛のロースステーキ(100g)

【季節の厳選焼き野菜】

プチベール / 紅時雨大根 / 肉厚椎茸 / 京人参 / 蓮根 など、日により異なる

【御飯】

桜海老と筍の炒め御飯 辛子明太子添え / 赤出汁 / 香の物

【デザート】

九州甘夏のミニパフェ / 珈琲または紅茶

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



▲平日限定でミニアフタヌーンティーがセットになったプランも登場



▲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。」

