

雲丹・ズワイ蟹・北海鮭など北の海鮮を盛り込んだ、冬の懐石料理を堪能！ 冬の味覚とともに味わう「北海道フェア」開催

期間：2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)
店舗：ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』(八事サーウインストンホテル内)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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、八事サーウインストンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ホテル内のヘルシーライブ懐石『彩(さい)』では、北海鮭やズワイ蟹、雲丹など北海道の海鮮食材を盛り込んだ冬の懐石料理をお楽しみいただける「北海道フェア」を開催。

2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)までの期間限定で販売いたします。

また、北海道の銘酒「国土無双」や「北海道男山」やウイスキー「余市」などもご用意。

料理長・梶塚和夫による繊細な和の技法と、旬の食材を活かした素材そのものの持ち味を活かした一品一品を心ゆくまでご堪能いただけます。



<店舗概要>

住所：〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 1F

店舗名：ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』

営業時間：ランチ11:30～14:00(14:00 L.O) ディナー17:00～22:00(21:00 L.O)

電話番号：052-861-7874

定休日：なし

席数：カウンター8席 テーブル席12席

HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/sai/>



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>

冬の味覚とともに味わう「北海道フェア」概要

販売期間: 2017年12月1日(金)~2018年2月28日(水)

場所: 1F/ヘルシーライブ懐石『彩』

提供時間: デイナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)

料金: 8,000円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:

懐石 千草

一、御先附

汲み上げ湯葉鱈甲飴掛け
雲丹・・・北海道雲丹

一、御椀盛

清汁仕立て
蟹真丈椀 大黒占地・・・北海道ズワイ蟹
鏡大根 青味 柚子

一、御向附

旬の御造り盛り合わせ・・・北海道甘海老
妻一式

一、御焼物八寸

鮭柚庵焼き・・・北海道
はじかみ
百合根銀杏梅和え
京芋田楽
管牛蒡海老射込み
慈姑煎餅
南蛮漬け
丸十蜜煮
鮪松風

一、御強肴

ローストビーフのサラダ仕立て
豆乳のドレッシング
又は
天麩羅盛り合わせ
山椒塩

一、御食事

いくら御飯 赤出汁 香の物・・・北海道いくら
又は
鰻ひつまぶし 香の物

一、御水菓子

季節のデザート



料理長

梶塚 和夫 /Kazuo Kajitsuka

都内の調理専門学校を卒業後、目白椿山荘にて料理人としてスタート。都内有数の名店で研鑽を重ね、白金アートグレイスクラブ、星ヶ丘アートグレイスクラブの料理長を経て、2012年八事サーウインストンホテル料理長に就任。

伝統や基本の心を大切に、お客様に心から感動していただけるような料理を考えています。