

# ロブスター・フォアグラ・黒毛和牛などの豪華食材をヘルシー鉄板焼きで五感で楽しむ！ 「平成最後の豪華ディナー」販売

販売期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)  
場所：サー ウィンストンホテル内「TAKUMI」

ゲストハウスウエ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)が運営するサー ウィンストンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

「ヘルシー(健康)」「ビューティー(美しさ)」「フレッシュ(新鮮さ)」のコンセプトをもとにオリーブオイルで調理する、「できたて」「たのしい」「おいしい」を感じられる新感覚のヘルシー鉄板焼レストラン。インターコンチネンタル東京ベイの「匠」をルーツとし、中京エリアでは、ストリングスホテル 名古屋「匠」の姉妹店として展開。

2018年12月21日(金)～12月25日(火)の期間は、平成最後のホリデーシーズンを彩るに相応しい厳選された食材、高級食材をご用意。見て楽しい、食べて美味しいを五感で感じながらライブ感あふれる贅沢メニューをご堪能ください。



## <施設概要>

- 【店名】鉄板焼き「TAKUMI」
- 【営業時間】ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)  
ディナー17:00～22:00(L.O 21:00)
- 【席数】34席(個室2室)
- 【定休日】12月は無休
- 【電話番号】052-861-7874
- 【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当: 島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

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

# 『平成最後の豪華ディナー』概要

販売期間: 2018年12月21日(金)~12月25日(火)

場所: 1F/鉄板焼「TAKUMI」

提供時間: ディナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)

料金: 18,000円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:

シェフのおもてなし

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

設楽の絹姫サーモン

甘酸っぱいパッションフルーツのアクセント

聖夜の夜に粉雪を散らして

フォアグラと苺のソテー

マディラワインとトリュフのソース

ロブスターの蒸し焼き

濃厚アメリカーナソース

時季の焼き野菜

料理長厳選黒毛和牛 フィレとロースの食べ比べ

ガーリックライスorカリカリ梅としらすと大葉の炒めご飯

赤出汁・香の物

シェフパテシエ特製 ノエルデザート

珈琲



## 料理長

### 小松 守 /Mamoru Komatsu

専門学校卒業後、JRアソシアホテル入社。約17年間名古屋市内のホテル5社で修行を積み、平成19年サーウinstonホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウinstonホテル料理長へ就任。

料理は日々新しい発想・チャレンジ・発見があり、常に自分を成長させてくれます。お客様の大切なお時間を、素敵な空間とお料理でおもてなししたいと考えております。