

食材の宝庫・北陸の海の幸や、黒毛和牛・高級米・加賀野菜など
匠の技で仕上げる「鉄板焼」「イタリアン」「和会席」

『北陸の味覚特別ディナーコース』販売

販売期間：2019年1月15日(火)～2月28日(木)

場所：サー ウィンストンホテル内「TAKUMI」(鉄板焼・イタリアン・和会席)

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、ビューティー、フレッシュをコンセプトに「できたて」「楽しい」「美味しい」お料理を提供する「TAKUMI」では、シーンに合わせて鉄板焼、イタリアン、和食の会席をお選びいただけます。

2019年1月15日(火)～2月28日(木)の期間は、甘海老や寒鰯、加賀野菜、能登牛や能登ポーク、など北陸の旬食材をふんだんに使った『北陸の味覚特別ディナーコース』をご用意。シェフが目の前で調理する一品一品を目と耳と鼻、そして舌でしっかりと味わってお楽しみください。



<店舗概要>

【店名】 鉄板焼き「TAKUMI」

(鉄板焼・イタリアン・和会席)

【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)

【定休日】 火曜(鉄板焼)/水曜(イタリアン)

【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

『北陸の味覚特別ディナーコース<鉄板焼>』概要

販売期間: 2019年1月15日(火)~2月28日(木)
場所: 1F「TAKUMI」鉄板焼
提供時間: ディナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)
料金: 15,000円 ※税金・サービス料別
メニュー内容:

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

金箔を纏った北陸の甘海老にキャビア 白味噌と胡麻のソースに金沢春菊のアクセント

北陸の新鮮な甘海老を金箔でまとい程よいキャビアの塩味に磯の香を感じて胡麻の風味と白味噌のコクに金沢春菊のソースをからめて頂く一品

北陸の寒鰯と加賀すだれ麩の紙鍋仕立て 福井のおぼろ昆布を添えて

脂ののった日本海の寒鰯を地元食材のすだれ麩と福井のおぼろ昆布で加賀おでんを紙鍋でアレンジ

加賀野菜を織り交ぜた 時季の焼き野菜

加賀野菜の五郎島金時芋や加賀蓮根を中心に旬のお野菜や珍しいお野菜を目の前でお焼きします

料理長厳選

石川県産黒毛和牛「能登牛」のフィレ・ロースの食べ比べ

能登牛の肉質はキメが細かく上品な脂が特徴で流通量が極めて少ない幻の黒毛和牛。そんな能登牛の異なる部位のお肉をお好みの焼き加減で食べ比べにて提供

石川県産「ひやくまん穀」のガーリックライス

一粒一粒が大きく粘りと粒感が絶妙なバランスのプレミアム米「ひやくまん穀」普段は石川県でしか味わえない幻のお米を特別にご用意

赤出汁・香の物

季節のデザート

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ホテル料理長として就任。

旬を迎える北陸の甘海老に脂ののった寒鰯、郷土料理の加賀おでんを加賀すだれ麩、福井のおぼろ昆布など北陸の食材でアレンジ。焼き野菜には加賀野菜、料理長厳選の黒毛和牛は幻の能登牛を異なる部位の食べ比べいただき、締めのお米は石川県の「ひやくまん穀」と名古屋に居ながら北陸を堪能できるコースに仕上げています。



『北陸の味覚特別ディナーコース<イタリアン>』概要

販売期間: 2019年1月15日(火)~2月28日(木)

場所: 1F「TAKUMI」イタリアン

提供時間: ディナータイム 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:

Antipasti 1

敦賀産福井サーモンの瞬間スモーク、柑橘のインサラータ サルサ・ヴェルデ

近年福井県敦賀市の湾内で養殖化したサーモンでくさみがなく、かつ過度に脂っぽくなく上品な味に相性のよい柑橘、ハーブのソース添え

Antipasti 2

福井ポーク、鶏白レバー、大野産昇竜舞茸の自家製お肉のパテ・ディ・カンパーニャ

金時人参のクロッカント

脂に甘味強い粗引きにした福井ポークに強火でソテーし、香りを高めた福井特産の昇竜舞茸のパテとともに。イタリア産のポルチーニパウダー添え

Primo

「天たつ」の越前汐うに、加賀レンコンとポツタルガのアーリオ・オーリオ スパゲッティニで

日本三大珍味で旧松平藩御用達の創業二百年「天たつ」の汐うにを贅沢に使用し、食感豊かな加賀野菜の加賀レンコンに相性の良いアーリオ・オーリオと風味豊かなポツタルガをあわせて

Pesce

天然ヒラメのインパデッラ そのブロードと甲殻類のアクア・パッツァ 一口のラビオリを浮かべて

カリッと焼き上げたヒラメに、旨味溢れるヒラメのエキスとオマール海老など甲殻類のエキスをあわせて一皿

Carne

国産牛サーロインのタリアータ ルッコラとパルミジャーノのシェーヴィング

三国産花らっきょうとタスマニア・マスタードのラヴィゴット

さっぱりとした豪華なサラダ仕立ての一皿で福井県三国の特産花らっきょうの小刻みよい食感が最後まで飽きることなく召し上がって頂ける一皿

Dolce

ネオ "ZENAI"

能登のお塩を使ったヴァニラアイスクリームでぜんざいのお餅の代わりに「もちのび」というユニークな食感の新しい凝固材を使用し、フランス産フレッシュチーズ、マロン、イタリアン風のアズキで食後にあっさりとしたお味に

インカの目覚めのフォカッチャ&小菓子&カフェ



料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエとしてスタート。その後20代は会員制六本木ヒルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月サーウインストンホテル料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言って頂ける料理、空間作りを目指しております。作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立(いちごこんりゅう)」の精神で日々、料理をさせて頂いております。

今回の料理で意識したのはイタリア料理の王道をいくコース料理という点で、調理法はもちろん、冬の日本食材を吟味しながら随所にイタリアの食材も織り交ぜ、イタリアの情緒感を味覚を通して感じていただけるよう工夫しました。アミューズからドルチェまで、各素材の特徴をいかし、最高の相性で豪華を演出しています。



TAKUMI<和会席>お祝い・慶事や法要などに和会席をご用意



◆ご結納・お顔合わせ会席プラン◆

ご結納、日本の古き良き伝統の美しいしきたり。お二人とご両家の縁を結び、絆を深めるしあわせな儀式です。お二人の気持ちを公にする節目に、ご会食を通して、ご両家の結びつきがより深まりますように、真心をこめてお手伝いいたします。

<お料理> 旬の素材を生かした日本料理コースで提供。華やかなご慶事にふさわしい、会食コース

¥18,000 伊勢海老コース

¥15,000 あわびコース

¥10,000コース

※コース料理にはお一人様の料理・室料が含まれます。ドリンクは当日実数に承ります。

※別途・消費税、サービス料12%を頂戴します

※お料理の内容は季節によって変わります

◆ご法要会席プラン◆

故人を偲び、在りし日の思い出を語り合う皆様の和やかなひとときを、真心をこめてお手伝いいたします。

<お料理> 季節の素材を日本料理のコースで提供。幅広い年齢層のお客様に好評いただいています。

¥5,000コース

¥8,000コース

¥10,000コース

※コース料理にはお一人様の料理・室料が含まれます。ドリンクは当日実数に承ります。

※別途・消費税、サービス料12%を頂戴します

※お料理の内容は季節によって変わります



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年サーウィンストンホテル料理長に就任。

伝統や基本の心を大切にし、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。