



THE STRINGS.

2019年4月22日

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

ゴールデンウィーク限定企画 『鉄板焼×イタリアン GW限定特別メニュー』販売

販売期間：2019年4月22日(月)～5月6日(月・祝)

場所：サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 「TAKUMI 鉄板焼」「TAKUMIイタリアン」

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 ウィンストーンホテル(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四季を感じる極上食材を料理長自らが厳選し焼き上げる鉄板焼レストラン「TAKUMI 鉄板焼」と、できたて・楽しい・美味しいお料理を提供する「TAKUMI イタリアン」。鉄板焼とイタリアンがコラボレーションしたゴールデンウィーク限定のメニューが登場いたします。



▲鉄板焼き×イタリアン コラボレーションメニュー イメージ

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 鉄板焼」
【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
【電話番号】 052-861-7874
【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」
【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】 水曜
【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◇◇

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当:大矢/日向
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◇◇

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当:岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『鉄板焼×イタリアン コラボレーションメニュー』販売概要

販売期間: 2019年4月22日(月)～5月6日(月・祝)

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12%別

メニュー内容:

オマール海老のアクアパッツァ サフランの香り

春野菜と共に海老の旨味とサフランの風味が絶妙なスープ仕立て。

時季の焼き野菜

全国で旬のお野菜や珍しいお野菜を目の前でお焼きさせていただきます。

料理長厳選 黒毛和牛のフィレ・ロースの食べ比べ

厳選された黒毛和牛を贅沢にも異なる部位の食べ比べでご提供。

イタリアン・カルナローリとプロシュット・クルードのトリュフリゾット

最高品質のイタリア米に生ハムとトリュフを使って鉄板で仕上げる締めのコラボメニュー。

季節のデザート

珈琲



▲鉄板焼き×イタリアン コラボレーションメニュー イメージ

『イタリアン×鉄板焼 コラボレーションメニュー』販売概要

販売期間: 2019年4月22日(月)～5月6日(月・祝)

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: 13,000円 ※税金・サービス料12%別

メニュー内容:

TAKUMI鉄板 ファーストディッシュ おもてなしの一皿

愛媛県産みかん鯛と地中海野菜の瞬間スモーク 広島レモンの香り

淡路島産イダコと春キャベツ 瀬戸内産手作りアンチョヴィのアーリオ・オーリオ

鱈のインパッデラ 岡山県産マッシュルームのシェーヴィングとオマールのエッセンス

厳選国産牛フィレ肉とフォワグラ 定番のガーリックライスを焼きリゾットに

シーリングポット ～瀬戸内の香りを閉じ込めて～

フォカッチャ&カフェ



▲イタリアン×鉄板焼き コラボレーションメニュー イメージ