



信州の食材を中心に秋を存分に感じるご褒美料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼

## 「秋のご褒美ディナー～信州 旬の恵み～」販売

販売期間：2019年9月2日(月)～11月10日(日) 場所：ストリングスホテル 名古屋「匠」

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、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)。  
新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技による、色彩豊かでヘルシーな鉄板焼料理を提供。2019年9月2日(月)～11月10日(日)の期間限定で信州地方の食材を多数取り揃え使用した『秋のご褒美ディナー～信州 旬の恵み～』を販売いたします。



“標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差”が育んだ信州地方の幸。「その時期に一番美味しいものを食べていただきたい」という想いから料理長が厳選した食材を使用。信州プレミアム牛や信州サーモンを使用し、味だけではなく華やかな見た目にもこだわりが詰まったディナーコースで、大切な記念日や会食など、「匠」で特別なひとときをお楽しみください。

### <店舗概要>

- 場所： 1F/鉄板焼「匠」
- 営業時間：  
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
- 定休日： 木曜日
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>



### ◆◇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：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◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/清水  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『秋のご褒美ディナー～信州 旬の恵み～』概要

- 販売期間: 2019年9月2日(月)～11月10日(日)
- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 定休日: 木曜日
- 提供時間: ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 料金:  
【平日】 15,000円※税金・サービス料(12%)別  
【土日祝日】 16,000円※税金・サービス料(12%)別

■メニュー内容:  
【ファーストディッシュ】  
おもてなしの一品「焼きトマト」匠 スタイル

【冷前菜】  
特製 ビネガーオードブル

【魚料理】  
信州サーモンのポワレ 秋の特製ソースと共に

【焼き野菜】  
季節の焼き野菜

【メイン】  
料理長特選 信州プレミアム牛 ロース  
—3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、醤油、本山葵—

【食事】※下記から1品お選びいただけます  
季節の炒めご飯【鮭といくら】

又は  
料理長こだわりのガーリックライス  
又は  
カリカリ梅入りしらすと大葉の炒めご飯

赤出汁と香の物

【デザート】  
パティシエ特製デザート/コーヒー又は紅茶



## 《長野県知事 阿部 守一氏より》

この度、ストリングスホテル 名古屋において、9月2日から11月10日までの長期にわたり信州フェアが開催されますことは、大変、大きな喜びです。  
信州・長野県は、南北に212kmと長く、3,000m級の山々からなる3つのアルプスに囲まれ、さわやかな空気と清らかな水に恵まれています。  
また、標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差、さらに、これらの厳しい自然環境の中で先人たちが積み重ねた努力と知恵が、高品質な農産物を育てています。  
「健康長寿」を支える優れた食材や食文化を、ぜひこの機会にご堪能ください。そして、季節ごとの旬を楽しみに信州へもお越しいただければ幸いです。

