



「縁結びの国」島根・出雲の食材を使用したご褒美料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼

「縁結びご褒美ディナー～島根・出雲 旬の恵み～」販売

販売期間：2020年1月14日(火)～3月15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。2020年1月14日(火)～3月15日(日)の期間限定で島根・出雲の食材を多数取り揃え使用した『縁結びご褒美ディナー～島根・出雲 旬の恵み～』を販売いたします。数多くのご結婚式でご利用いただいているストリングスホテル 名古屋自体が幸せのパワースポット。恋愛/健康/仕事等、ご来館いただきました皆様に様々な良縁がありますように、島根・出雲のパワーもストリングスホテル 名古屋で存分に体感ください。



出雲大社で有名な島根・出雲の地。今回のコースは、自然にも恵まれた島根県が育んだ極上食材をふんだんに使用。また、料理長が産地へ実際に赴き、食材を厳選することで、素材の魅力を活かした一皿に仕上げました。島根和牛や仁多米、のどぐろ、島根醤油を使用し、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

『縁結びご褒美ディナー～島根・出雲 旬の恵み～』概要

■販売期間：2020年1月14日(火)～3月15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】 19,000円※消費税・サービス料(12%)別

【土日祝日】 20,000円※消費税・サービス料(12%)別

■メニュー内容：

【ファーストディッシュ】トマトのフランベ オレンジの香りで包んで

【冷前菜】特製 ビネガーオードブル

【魚料理】のどぐろの湯霜作り へかやき風に仕上げた京芋 酢橘と隠岐の島産藻塩を添えて

【焼き野菜】季節の焼き野菜

【メイン】島根県産和牛ロース/厳選黒毛和牛フィレの食べ比べ(ロース50g、フィレ40g)
-3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、島根醤油、本山葵-

【食事】島根の仁多米を使用した 煮穴子と雲南市山椒の炒めご飯 / 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



▲料理長
「徳永 悟朗(とくなが ごろう)」



■縁結び絵馬 & 縁結びみくじ体験プラン：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/6710.html>
本プランご予約のお客様は、縁結び絵馬をプレゼントいたします。願いを書いてロビーの絵馬掛けに掛けていただくと、フェア終了後に島根県内の神社へ奉納いたします。また、縁結びのおみくじもプレゼント。名古屋の地で、出雲の縁結びパワーを是非ご体感ください。



▲縁結び絵馬 イメージ



▲ロビーの絵馬掛けに掛けていただく



▲出雲の縁結び効果を名古屋で