

ホリデーシーズンは世界三大珍味や豪華食材の旨味をダイレクトに味わう鉄板焼き料理を堪能！ 『世界三大珍味 冬の贅沢フェア~in クリスマス~』開催

開催期間：2020年12月19日（土）～12月27日（日）

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI 鉄板焼」

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 八事 NAGOYA（所在地：愛知県名古屋市中区八事本町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レストラン「TAKUMI 鉄板焼」では、2020年12月19日（土）～12月27日（日）の期間、世界三大珍味や極上のお肉、お魚はもちろん、オードブルにもこだわった、ホリデーシーズン限定の『世界三大珍味 冬の贅沢フェア~in クリスマス~』を開催いたします。

▼画像イメージ



TAKUMI 鉄板焼の名物！トマトのフランベに始まり、華やかで心躍るキャビアを添えた北陸産ノドグロのマリネ、苺と合わせてさっぱりと仕上げたフォワグラのソテー、ホリデーシーズンにぴったりの、彩り豊かな野菜を練り込んだクリーミーなテルミドール仕立てのロブスター、厳選黒毛和牛の食べ比べ、甘さと酸味のバランスの良さが人気の紅玉を使いクリスマスツリーに見立てたタルトタタンなどをご用意。2020年の締めくりに、ロマンチックで豪華なホリデーシーズンのお食事をお楽しみいただけます。

※弊社では、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。

詳細はこちら：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP（<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>）をご確認ください。

◆◇本リリース・ホテルに関するお問合せ先◇◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当：清水/石川

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

ホリデーシーズンはシェフが目の前で仕上げる鉄板焼で美味しい！贅沢！食材を味わう 『世界三大珍味 冬の贅沢フェア~inクリスマス~』概要

- 販売期間: 2020年12月19日(土)~2020年12月27日(日)
- 場所: 1F「TAKUMI 鉄板焼」
- 電話番号: 052-861-7874
- 定休日: 水曜日
- 営業時間: 【ランチ】11:30~15:00(L.O 14:00) 【ディナー】17:00~21:30(L.O 19:30)
※ディナーは2部制 / 予約時間詳細はHPにて
- 料金: 【ディナー】15,000円~ ※消費税・サービス料12%別
- HP予約: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2020xmas
- メニュー内容(18,000円ディナーメニュー例):
おもてなしの一品 トマトのフランベ

北陸産ノドグロのマリネ カリフラワーのスライス Xmasツリー仕立て キャビア添え

フォアグラと苺のソテー ペリゲーソース

ロブスターのカラフルな野菜を練り込んだテルミドール仕立て

時季の焼き野菜

厳選黒毛和牛食べ比べ ファイル(40g)ロース(50g)

ガーリックライス

赤出汁・香の物

タルトタタン Xmasツリーに見立てて

コーヒー又は紅茶



▲店舗内観



▲炎のフランベパフォーマンスは写真を撮らずにはいられないおもてなしの一品。



▲クリスマスツリーをイメージし、華やかで心躍るはじまりに。北陸産のノドグロのマリネ。



▲甘い果実を添えることでジビエの旨味の調和がとれるフルーティーな仕上げに。ペリゲーソースとフォアグラ、苺のマリアージュを愉しめる。



▲フレンチ料理の定番、ロブスターのテルミドールは濃厚でクリーミーな味わい。



▲愛知県産の三河黒毛和牛は旨味で極上な味わい。自家製ジュレと3種の岩塩で楽しめる。



▲旬の紅玉をつかったフランス伝統菓子“タルトタタン”。飴細工を駆使しクリスマスツリーのような仕立てに。

▼画像は全てイメージ