

<報道関係者各位>

2023年8月10日
ストリングスホテル 名古屋

栄養豊富な大地と豊かな水に恵まれた、九州各地の秋の絶品食材を鉄板焼で堪能

『九州 秋の恵み 特別コース』販売

■期間: 2023年9月1日(金)～2023年11月10日(金)

■場所: ストリングスホテル 名古屋 鉄板焼「匠」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)。2023年9月1日(金)～2023年11月10日(金)まで、鉄板焼「匠」にて、『九州 秋の恵み 特別コース』を販売いたします。

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼で楽しめる「匠」では今回、秋の九州にフォーカスした特別コースを提供。大きな炎が上がり動画映える、熊本県産トマトのフランベから始まる本コースは、大分県産の関鯖や長崎県産の九絵、筑前海(福岡県近辺)の真鯛、鹿児島県の安納芋、史上初の4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛など、九州各地の美味しい食材を使用。料理長おすすめ、肉厚な身が美味しい九絵のポワレは、シャンピニオンソースと檸檬の効いた特製タルタルソースの2種のソースでお召し上がりいただけます。また、パティシエ特製のデザートは、バーナーで炙った安納芋のアイスと洋ナシのコンポート、黒ゴマのチュイルの相性が抜群な、様々な食感と風味をお楽しみいただける一品に。厳選された食材を目の前で仕上げる、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

※写真はイメージ



◆◇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/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『九州 秋の恵み 特別コース』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■商品名: 九州 秋の恵み 特別コース

■営業時間(木曜日定休):

・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(レストラン代表)

■料金: 20,900円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/16108.html>

■メニュー(仕入れ状況により変更になる場合がございます):

【アミューズ】

おもてなしの一品 熊本県産トマトのフランベ

【前菜】

大分県産関鯖のマリネ 炙り仕立て スダチの香り

【魚料理】

長崎県産九絵のポワレ ソースシャンピニオン タルタル・ル・デュック添え

【肉料理】

料理長厳選 宮崎牛のロースステーキ(90g)

⇒オプション: 宮崎牛 フィレ(80g)とロース(50g)の食べ比べ

+2,750円(消費税込・サービス料15%別)

【野菜】

季節の厳選焼き野菜

【御飯】

筑前海産 真鯛と茸の焼きチーズリゾット 匠スタイル/ピクルスの盛り合わせ

【デザート】

安納芋のスイートポテト 洋ナシのコンポートを添えて/珈琲または紅茶

【フェア限定ドリンク(消費税込・サービス料15%別)】

・麦焼酎: 百年の孤独 +2,435円(1杯)

・芋焼酎: 魔王 +1,740円(1杯)

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



▲フェアコース料理 イメージ



▲フェア限定ドリンク イメージ



<料理長/安東 基次(あんどう もとつぐ)>

岐阜県各務原市出身。

大阪や東京の有名ホテルにて、フレンチや鉄板焼の料理長を歴任後、レストランのシェフ兼オーナーとして地元岐阜県で腕をふるう。

その後、ストリングスホテル(八事・名古屋)にて、鉄板焼専属料理長として、数多くのメニュー開発を担当。

使用する食材の質にこだわり、その季節に美味しいものを選定するよう意識。また、フレンチの経験も豊富だからこそ、前菜や魚料理などを中心に、美しく色鮮やかな一皿が特徴的。

「鉄板焼はおお客様の目の前でおもてなしができる最高の環境。常に、お客様に喜んでいただくには？を考えています。是非、ストリングスホテル 名古屋で、美味しい食事と優雅なひとときをご堪能ください。」

