

料理長が厳選した新鮮食材を、職人の技で仕上げるヘルシー鉄板焼き

## 「夏の南九州 特選ディナー」販売

販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「匠」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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 総支配人：伊藤茂浩)。

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ヘルシーさを追求した鉄板焼料理を提供。2018年6月1日(金)～8月31日(金)の期間は、料理長自らが産地へ赴き厳選した南九州の山海新鮮食材を使用した『夏の南九州 特選ディナー』を販売いたします。食材は、旬魚の鱧やイトヨリ、特Aブランドに認定された熊本米の【森のくまさん】、さつまビーフなどを使用し南九州の特産を存分に堪能いただける至極の味わいに。また、お魚には鹿児島黒酢、フォアグラには天草の晩柑など絶妙な食材のマリアージュも味わっていただけます。ご褒美ディナーや大切な会食などにも最適です。



- 販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- 場所：1F/鉄板焼「匠」
- 提供時間：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：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>
- 料金：14,629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

[前菜] 特製「鱧」のビネガーオードブル

[前菜]※下記メニューの中から1品チョイスいただけます

旬魚「イトヨリ」のグリル 夏野菜のサルサ 鹿児島黒酢のアクセント  
又は

フォアグラのグリル 天草晩柑とジンジャーシトロネルのチャツネと共に

[メイン]料理長 特選【さつまビーフ】 フィレ40gとロース50gの食べ比べ 焼き野菜  
一つけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵ー

[食事]熊本県産のお米【森のくまさん】を使用した「ウナギと有馬山椒の炒めご飯」

赤出汁と香の物

パティシエ特製デザート コーヒー又は紅茶



本件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

〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4丁目60-7

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