

東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)から厳選した新鮮食材を使った、職人の技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼き

「秋の極上ディナー～魅力溢れる東海三県の食材たち～」販売

販売期間: 2018年9月1日(土)～11月11日(日) 場所:ストリングスホテル 名古屋「匠」

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)。

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、色彩豊かなヘルシーな鉄板焼料理を提供。2018年9月1日(土)～11月11日(日)の期間は、旬な食材を多数取り揃え、地産地消を意識し東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の食材を使用した『秋の極上ディナー～魅力溢れる東海三県の食材たち～』を販売いたします。



お肉料理には、愛知県奥三河特産【鳳来牛】を使用。奥三河でしか味わうことができないと言っても過言でないほどのこの希少牛は、赤身がしっかりしており、甘みと柔らかさが絶妙です。また、茸やバターナッツ(南瓜)などの旬な食材をお楽しみいただくことができ、更にはフォアグラやトリュフもご堪能いただけるまさに“極上”のディナーコースに仕立てました。大切な記念日や会食など、「匠」で特別なディナータイムをお楽しみください。

<施設概要>

■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: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>



◆◇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: 島田/黒瀬/大矢
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

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

『秋の極上ディナー～魅力溢れる東海三県の食材たち～』概要

- 販売期間: 2018年9月1日(土)～11月11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: 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

【冷前菜】

特製 ビネガーオードブル

【温菜】※下記から1品お選びいただけます

太刀魚のグリル ビーツとトリュフのヴィネグレット バターナッツのピューレと共に
又は

フォアグラのグリル 旬の茸たっぷりのスープ仕立て

【メイン】

料理長 特選【鳳来牛】ロース50g三河牛フィレ40gの食べ比べ 東海三県の焼き野菜
ー3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵ー

【食事】※下記から1品お選びいただけます

季節の炒めご飯【秋鮭とイクラのご飯】

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



▲料理長が厳選した旬の食材が揃う



▲旬のバターナッツ(南瓜)を使用した色彩豊かな太刀魚のグリル



▲愛知県奥三河特産「鳳来牛」



▲フォアグラのグリルは旬の茸をふんだんに使った一品

鉄板焼“匠” 料理長 橋本 光一郎/ KOICHIRO HASHIMOTO

一流ホテルや人気レストランでフレンチの修行を積み、2006年より10年間、ベストブライダルが運営するバリ島を含む多くの結婚式場にて料理長を経験。2016年1月より、ストリングスホテル 名古屋のオープンと共に鉄板焼“匠”の料理長として就任。

お客様の目の前で、カウンター越しに調理する鉄板焼について、“美味しいのは当たり前。お客様から信用を得られるような接客を心がけています”それぞれお客様に合わせたおもてなしを致します。

