



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

TAKUMI



TEPPAN-YAKI

報道関係者各位

2019年11月5日
ストリングスホテル 名古屋

鉄板焼レストランで味わうフォアグラやサーモンのご褒美クレープ新登場！職人のこだわりが詰まった斬新コース
「大人のご褒美ランチ～ストリングスで昼食を～」1日5食限定販売

販売期間：2019年11月11日(月)～2020年1月10日(金)※平日限定
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。

2019年11月11日(月)～2020年1月10日(金)の1日5食限定(平日のみ)で、『大人のご褒美ランチ～ストリングスで昼食を～』を販売いたします。



フォアグラやスモークサーモンをヒヨコ豆のクレープ仕立てで創りあげる新メニューは、野菜や色彩を多く取り入れ、斬新かつ写真映える一皿に。食物繊維豊富でむくみ改善や疲労回復効果の期待されるヒヨコ豆をチョイスすることで、女性に嬉しい要素をふんだんに取り入れました。また、メインの肉料理には脂身の少なくジューシーな国産“しほろ牛”を使用。乾杯酒は“ロゼ スパークリングワイン”をご用意し、特に女性におすすめなコースに仕立てました。女子会や記念日等、「匠」で優雅なランチタイム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

『大人のご褒美ランチ～ストリングスで昼食を～』概要

■販売期間: 2019年11月11日(月)～1月10日(金)

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■提供時間: 11:30～15:00(L.O.14:00)

■提供数: 1日5食限定(平日のみ)

■料金: 10,718円※消費税・サービス料(12%)込

■店舗URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>

■メニュー内容:

[ファーストドリンク]ロゼ スパークリングワイン ※ソフトドリンクに変更可能

[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

[前菜] ヒヨコ豆のクレープ仕立て ガーデンスタイル

⇒“フォアグラのソテー”と“スモークサーモン”を豪華にクレープ仕立てで仕上げます

[肉料理] 料理長特選 国産しほろ若牛のリブローズ100g 季節の焼き野菜を添えて

⇒3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵の計8種をご用意しております

[♫: 下記から1品]

- ・梅とシラスの炒めご飯
- ・ガーリックライス
- ・北海道産ゆめぴりか白御飯

赤出汁と香の物

[デザート]ホテル専属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)」

