



THE STRINGS HOTEL.  
NAGOYA

TAKUMI



TEPPAN-YAKI

2020年7月15日  
ストリングスホテル 名古屋

報道関係者各位

名古屋一高級！ホテルシェフ渾身“鉄板の上で作り上げる”2種類のご褒美ライスバーガー！

「和牛&フォアグラ ライスバーガー」

「伊勢海老 ライスバーガー」

販売

販売開始：2020年7月15日(水) 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)。

「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お楽しみいただける【鉄板焼 匠】にて、2020年7月15日(水)から、“和牛&フォアグラ”と“伊勢海老”の、『2種類のご褒美ライスバーガー』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、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/nagoya/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



多種多様な商品が開発されてきた“ハンバーガー”。ストリングスホテル 名古屋では、鉄板の上で作り上げる“名古屋一高級”な2種類のライスバーガーを販売いたします。一つ目は、「和牛&フォアグラ ライスバーガー」。ホテルシェフにより厳選された和牛に、フォアグラを乗せ、更に秘伝のソースをたっぷりとかけ、カリカリなライスバンズとふわふわトロトロのスクランブルエッグが病みつきになる至極の一品に仕上げました。二つ目は、「伊勢海老 ライスバーガー」。プリプリとした伊勢海老の食感、凝縮された旨味が贅沢な一品。“雲丹”を使用したタルタルソースと、“西京味噌”のクリームソース、2種類の特製ソースをかけて完成します。ホテルシェフ自信の特別メニューを是非一度体験してみてください。

### <販売概要>

- 販売店舗：1F/鉄板焼「匠」
- 営業時間(定休日：木曜日)：
  - ・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)
- 販売期間：2020年7月15日(水)～ ※平日のみ提供、1日4食限定
- 料金：10,000円 ※税金・サービス料12%別
- 電話番号：052-589-0787(レストラン代表)
- 店舗HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>
- 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応：  
[https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki\\_20200509.pdf](https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf)



▲店舗内観

◆◇本企画詳細・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](mailto:bb-pr@bestbridal.co.jp)