



THE STRINGS.

2021年11月1日
ストリングスホテル 名古屋
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係各位

期間限定販売！ズワイガニを使ったおこわとローストビーフ丼のホテル特製弁当！

『Hotel Chef's Bento“蟹おこわ&ローストビーフ”』販売開始

販売期間：2021年12月1日(水)～2021年12月28日(火)

販売場所：ストリングスホテル 名古屋 /ストリングスホテル 八事 NAGOYA

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)と、ストリングスホテル 八事 NAGOYA(所在地：愛知県名古屋市中村区八事本町100-36)では、2021年12月1日(水)～12月28日(火)の期間限定で『Hotel Chef's Bento“蟹おこわ&ローストビーフ”』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、営業情報を変更する場合がございます。最新情報は、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



“蟹おこわ”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめる特製弁当。おこわは、蟹の中で最もおいしいと名高い“ズワイガニ”を使う事で、身は柔らかく磯の風味が強い、繊細な味を楽しむことができます。付け合わせには冬至のおつまみとして食べられる“蕪の柚子とこぶマリネ”をご用意いたしました。

“ローストビーフ丼”は、ホテル内レストラン【匠】で使用している“国産牛”の部位を厳選し、【シェフズ ライブ キッチン】の名物料理“ローストビーフ”に。レストラン料理長の絶妙な火入れにより、柔らかく旨味が凝縮され、冷めても美味しいローストビーフに仕上げました。付けダレは“柚子胡椒ソース”でお楽しみいただけます。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“蟹おこわ&ローストビーフ”

【料金】2,700円(消費税込み) ※精算：現金もしくはPayPayのみ

【受取り場所】①ストリングスホテル 名古屋 ②ストリングスホテル 八事 NAGOYA ③ご自宅までデリバリー

【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】2021年12月1日(水)～12月28日(火) ※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】ストリングスホテル 名古屋 052-589-0561(宴会セールス・広報代表)
ストリングスホテル 八事 NAGOYA 052-861-7869(宴会セールス・広報代表)

【予約URL】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9002.html>
https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/takeout_roast_beef

※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag(弁当3人前分)は別途1,100円(消費税込)を頂戴いたします。
袋不要の方は、Myバッグをお持ちください。



▲名古屋市内はデリバリー対象内

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
ストリングスホテル 八事 NAGOYA TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
広報担当：関原/清水/岩田