

海山川野の自然に恵まれた“三重県”の美味しい幸を満喫！
『美し国 三重県の幸 特別コース』販売

■期間:2023年3月1日(水)～2023年5月31日(水)

■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)。2023年3月1日(水)～2023年5月31日(水)まで、鉄板焼「匠」にて、『美し国(うましく)に 三重県の幸 特別コース』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。

今回は、三重県の食材を中心に、旬の幸と地ビールやクラフトチューハイなどをお楽しみいただける内容に。

海の幸は“縞鰯”や“真鯛”を、メインのお肉には良質な肉質が特徴の“伊勢水沢牛”を使用。魚料理は+5,500円で“伊勢海老”に、肉料理は+5,500円で“松阪牛”に変更も可能。厳選された食材を目の前で仕上げる、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

※写真はイメージ



『美し国 三重県の幸 特別コース』概要

■場所: 1F / 鉄板焼「匠」

■企画: 美し国(うましくに) 三重県の幸 特別コース

■営業時間(木曜日定休):

・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

■料金: 20,900円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/13771.html>

■メニュー:

・おもてなしの一品: 新玉葱のロースト 塩麴のソースとデュカの香り

・前菜: 三重県産縞鰯の炙り オリーブのコンディメントとともに

・魚料理: 伊勢湾産天然真鯛のポワレ ヴェルモットとあおさのソース

⇒【アップグレード(+5,500円)】伊勢海老のグリル 西京味噌のクリームソース

・野菜: 本日の焼き野菜

・肉料理: 料理長特選三重県産伊勢水沢牛のサーロインステーキ(90グラム)

⇒【アップグレード(+5,500円)】特選三重県産松阪牛のロースステーキ(90グラム)

・季節の炒め御飯: 桜海老と筍の炒め御飯 / 赤出汁と香の物

・デザート: 伊勢茶のパルフェ 三重いちごと伊勢茶の泡を添えて / 珈琲または紅茶

【期間限定ドリンク(価格 ※消費税込 サービス料15%別)】

■ビール: 伊勢角屋麦酒(パールエール / ヒメホホワイト / IPA / XPA): 各1,320円

■焼酎: 久寿 麦25度: 1,000円

■クラフトチューハイ: 寶CRAFT(伊勢路 マイヤーレモン / 奥伊勢 ゆず): 各1,000円

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



コース料理 イメージ



期間限定ドリンク イメージ



新玉葱のロースト 塩麴のソースとデュカの香り



三重県産縞鰯の炙り
オリーブのコンディメントとともに



伊勢湾産天然真鯛のポワレ
ヴェルモットとあおさのソース



伊勢水沢牛サーロイン / 本日の焼き野菜



桜海老と筍の炒め御飯 / 赤出汁と香の物



伊勢茶のパルフェ
三重いちごと伊勢茶の泡を添えて

〈ホテル概要〉

■所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

