

<報道関係者各位>

2023年5月18日
ストリングスホテル 名古屋

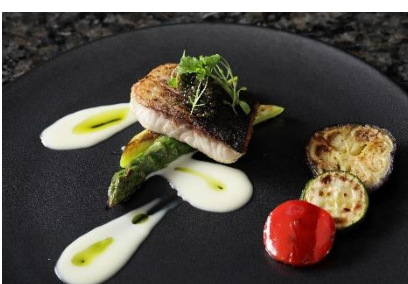
信州の豊かな自然や清らかな水に育まれた、“蝶鮫、信州プレミアム牛”などの絶品食材を鉄板焼で堪能 『信州の恵み 特別コース』販売

■期間:2023年6月2日(金)~2023年8月30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:東京都港区、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6月2日(金)~2023年8月30日(水)まで、鉄板焼「匠」にて、『信州の恵み 特別コース』を販売いたします。

“標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差”が育んだ信州地方の美味しい食材を楽しめる鉄板焼コースをご用意。甘味と酸味のバランスがとれた高品質な“長野県産のトマト”や信濃の名を冠した“信濃雪鱒”、地域産業で町の活性化を目指し廃業となった養殖設備や温泉施設を利用し育てた肉厚で良質な脂がのった白身魚“蝶鮫”、認定農場の厳密な生産管理によって育てられた、脂肪が滑らかで口どけが良く、柔らかさと風味に優れた“信州プレミアム牛”、酸味はほとんど無く、ジュースで甘く大粒の実が特徴の“さくらんぼ”など、すべてのメニューに信州食材を使用。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



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

『信州の恵み 特別コース』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■企画: 信州の恵み 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/15359.html>

■メニュー:

【アミューズ】

おもてなしの一品 長野県産 トマトのフランベ

【前菜】

信濃雪鱒の自家製マリネ 焼き茄子と純菜入りジュレ 柚子のアクセント

【魚料理】

長野県温泉育ち 蝶鮫のポワレ ソースヴァンプランとジェノバソース 国産キャビア添え

【肉料理】

料理長厳選 信州プレミアム牛のロースステーキ(90g)

季節の厳選焼き野菜

【御飯】

山葵菜漬けと鰻の炒め御飯

赤出汁・香の物

【デザート】

桃とさくらんぼのヨーグルトエスプーマ仕立て

珈琲または紅茶

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



コース料理 イメージ



信州の食材を豊富に使用



おもてなしの一品 長野県産 トマトのフランベ



信濃雪鱒の自家製マリネ 焼き茄子と純菜入りジュレ 柚子のアクセント



長野県温泉育ち 蝶鮫のポワレ
ソースヴァンプランとジェノバソース
国産キャビア添え



信州プレミアム牛のロースステーキ(90g)
／季節の焼き野菜



山葵菜漬けと鰻の炒め御飯
／赤出汁と香の物



桃とさくらんぼのヨーグルトエスプーマ仕立て

〈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>

