



THE STRINGS.

2019年1月31日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

日本の地中海ともいわれる瀬戸内の極上食材とイタリアンのマリアージュ 『彩り豊かな瀬戸内ディナーコース』販売

販売期間： 2019年3月1日(金)～5月31日(金)

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 「TAKUMI イタリアン」

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)が運営するサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ヘルシー、ビューティー、フレッシュをコンセプトに「できたて」「楽しい」「美味しい」お料理を提供する「TAKUMI イタリアン」では、繊細で彩り豊かな一皿を極上の空間でお召し上がりいただけます。

2019年3月1日(金)～5月31日(金)の期間は、高知県産の菜の花や淡路産のイダコ、広島県産の黒牛などを使用し、熟練のシェフたちが味はもちろん、見た目にも美しい一皿へと仕上げる『彩り豊かな瀬戸内ディナーコース』を販売。

シェフが目の前で調理する一品一品を目と耳と鼻、そして舌でしっかりと味わってお楽しみください。



<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」

【営業時間】ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)

ディナー17:00～22:00(L.O 21:00)

【定休日】 水曜

【電話番号】 052-861-7874

【HP】

<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 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◇◇

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『彩り豊かな瀬戸内ディナー』販売概要

販売期間：2019年3月1日（金）～5月31日（金）

場所：1F/「TAKUMI」イタリアン

提供時間：ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金：8,000円 ※税金・サービス料12%別

メニュー内容：

Antipast1

高知県産菜の花を使った爽やかなグリーンガスパッチョ

新緑の息吹を感じる爽やかなトマトとツブ貝などの旨味成分、高知県産の菜の花をふんだんに使用した爽やかな前菜

Antipast2

愛媛みかん鯛と地中海野菜の瞬間スモーク 広島レモンの香り

春らしく軽やかなカルパッチョは、全国1位の真鯛の養殖を誇る愛媛県産のすっきりとした風味の「みかん鯛」を使用

Primo

淡路産イダコと春キャベツ 瀬戸内産手作りアンチョヴィのアーリオ・オーリオ

香味野菜と弱火でコトコト煮込んだイダコ、旬の春キャベツ、イワシのエグみのないアンチョヴィで味わうアーリオ・オーリオ

Pesce

鱈のインパデッタ 岡山産マッシュルームのシェーヴィングと オマールのエッセンスで

春が旬の鱈に岡山県産のマッシュルームのスライスをたっぷりまぶし、オマールのエキスと合わせた旨味溢れる一皿に

Carne

広島県福山市高原黒牛のアロスト 徳島産なると金時のオレンジコンフィと共に

トウモロコシをたっぷり食べて育った脂が溶けやすく甘みのある高原牛を徳島県産の“なると金時”で栄養深い味わいに

Dolce

シーリングポット ～瀬戸内の香りを閉じ込めて～

瀬戸内産柑橘のスモークをまとった見た目にもユニークなポットにベリーと相性がよいショコラのグラスを閉じ込めて

フォカッチャ&小菓子&カフェ



料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエとしてスタート。その後20代は会員制六本木ヒルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月サーウインストンホテル料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言ってもらえる料理、空間作りを目指しております。作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立(いちざこんりゅう)」の精神で日々、料理をしています。