



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年10月13日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

ありがとうの“Gift”～Winter & Christmas Fair～冬に旬を迎える厳選食材を升寿し&手毬寿しに仕立てた 『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳・弁当～』販売

販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月)の特定日 場所: 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 八事 NAGOYA(所在地:愛知県名古屋市中区八事本町100-36)。

コロナ禍で様々なことが変化し、大切な家族や仲間との、食事や会話を楽しむ素晴らしさを改めて感じるきっかけとなった2021年。お客様同士の大切な時間を創造し、一人一人のお客さまへの感謝の気持ちや、自然の恵みへの感謝を含めて、『ありがとうの“Gift”～Winter & Christmas Fair～』を題材にさまざまなギフトグルメコンテンツを展開いたします。

「心からのおもてなし」で皆様をお迎えする冬シーズン、四季折々の食材を使い熟練の技から生み出されるメニューの数々が楽しめる「TAKUMI 会席」では、2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月)期間中、特定日限定で『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳・弁当～』を販売いたします。

※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細はこちら: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

また、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/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



四季折々の美しい自然があふれる八事に佇むストリングスホテル 八事 NAGOYAで、和洋会席ご膳の冬限定メニューが登場。海鮮升寿しと6種の手毬寿しをお楽しみいただけます。海鮮升寿しは、ギフトボックスに見立てた升に、海鮮食材を盛りつけ、宝石のように彩り鮮やかに仕上げました。手毬寿しは、フォアグラ牛蒡や和牛肉炙りキャビア添えなど料理長が厳選した食材と、ゆり根のモンブランやなど、冬に旬を迎える食材が楽しめます。茶わん蒸しは、海老と伊勢真鯛を、仕上げに添えた柚子の香りと合わせて味わっていただけます。昼はご膳、夜は天使海老や五郎島金時の天麩羅などがついた会席のコースをご用意。また手毬寿しをおうちで楽しめる『祝手毬・冬～JUNI - HITOE弁当～』も販売いたします。

<店舗概要>

- 【店名】 「TAKUMI 会席」
- 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 13:30)
ディナー 17:00～21:00(L.O 19:30)
- 【定休日】 火曜日
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_k.html



◆◇本リリース・ホテルに関するお問合せ先◆◇

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

『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳～』昼のご膳プラン 販売概要

■販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(月祝) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間: 11:30～15:00(L.O.13:30)

■場所: 1F/「TAKUMI 会席」

■料金: 3,630円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu

■メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

【お食事】

- ・升寿し 鮪、穴子、サーモン、鰯、いくらなど魚介をふんだんに取り入れた升寿し
- ・手毬寿し 黒毛和牛炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え / フォアグラ牛蒡 / ひつまぶし炙りゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒
- ・コンディメント わさび / 伊勢醤油 / タスマニアマスタード / 竹炭ソルト / レッドチリソルト / スモークソルト
- ・茶碗蒸し 海老・伊勢真鯛・三つ葉 出汁がよく効いていて柚子の風味豊かな味わい
- ・赤だし 独特の旨味と香りが特徴で 深いコクを楽しめます
- ・香の物
- ・ほうじ茶アイス

【オプション】 ※消費税込み・サービス料15%別

- ・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。
- ・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +660円
- ・鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 +1,100円

【お飲み物】

- ・ほうじ茶



▲升寿し イメージ



▲手毬寿し イメージ



▲鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 イメージ画像
国産黒糖・香川産和三盆をつかったシロップと共に
つくりたてをご提供いたします



▲西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて イメージ画像
マスカルポーネクリーム・かんのこ豆・抹茶ソース
白玉などを使い和のティラミス仕立てに

『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳～』夜の会席プラン 販売概要

- 販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(月祝) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください
- 営業時間: 17:00～21:00(L.O.19:30)
- 場所: 1F「TAKUMI 会席」
- 料金: 6,600円 ※消費税込み・サービス料15%別
- URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu
- メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

【お食事】

- ・3種前菜盛り合わせ 鰯と大根 / 甘海老のタルタル和風ジュレ / 鴨の炙り
- ・茶碗蒸し 海老・伊勢真鯛・三つ葉 出汁がよく効いていて柚子の風味豊かな味わい
- ・季節の天婦羅 天使海老 / 白身魚 / カリフローレ生ハム / 五郎島金時芋 / 春菊 / 甘長唐辛子 / 椎茸
おからを使用することでさっくりとした仕上がりに
- ・升寿し 鰯、穴子、サーモン、鰯、いくらなど魚介をふんだんに取り入れた升寿し
- ・手毬寿し 黒毛和牛炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え / フォアグラ牛蒡 / ひつまぶし炙り / ゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒
- ・コンディメント わさび / 伊勢醤油 / タスマニアマスタード / 竹炭ソルト / レッドチリソルト / スモークソルト
- ・赤だし、香の物、ほうじ茶アイス

【オプション】 ※消費税込み・サービス料15%別

- ・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。
- ・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +660円
- ・鹿児島産本わらび粉をつかったもっちりわらび餅 +1,100円

【お飲み物】

- ・ほうじ茶



▲会席プラン イメージ



▲お食事会場 イメージ

『祝手毬・冬～JUNI - HITOE弁当～』テイクアウト 販売概要

- 【販売期間】2021年11月15日(月)～2022年1月10日(月祝)
- 【商品内容】手毬寿し6種&海鮮散らし寿し
海鮮ちらし寿し(鰯、穴子、サーモン、鰯、いくら)
黒毛和牛炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え / フォアグラ牛蒡 / ひつまぶし炙り / ゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒
※伊勢醤油付き
- 【料金】2,700円 ※消費税8%込み ※精算:現金もしくはクレジットカード
- 【販売場所】1F「TAKUMI 鉄板焼」カウンター
- 【受取り時間】 11:30～19:00 ※受け取り日2日前まで要予約
- 【お問い合わせ電話番号】 052-861-7874
- 【予約URL】 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu
※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(消費税込み)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。



▲イメージ画像