



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2022年2月22日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

“蝦夷鮑の岩塩蒸し 桜の香り”や“世界最高峰の牛肉”の黒毛和牛の贅沢食べ比べ

## 『桜の宴 青森と愛知～鉄板焼～』 期間限定販売

販売期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA「TAKUMI 鉄板焼」

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：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)。

2022年に愛知県政150周年を迎えることから、ストリングスホテル 八事 NAGOYAでは、シビックプライドの観点より、1年間を通して『COLOR, FLOWER, LOVER』をテーマに、愛知県とかかわりのある食材・お花・地域に焦点を当て、さまざまなホテルイベントを展開いたします。

四季を感じる極上食材を料理長自らが厳選し焼き上げる鉄板焼レストラン「TAKUMI」では、2022年3月1日(火)～5月31日(火)の期間、6,500本のオオヤマサクラ並木が続く「世界一の桜並木」で有名な「青森県」を題材に、愛知県から青森県までの桜の開花シーズンに味わえる『桜の宴 青森と愛知～鉄板焼～』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・安全を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。(https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto\_20200509.pdf) また、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。酒類の提供に関して、県要請に従います。

▼イメージ画像



青森と愛知の食材をつかった2022年3月～5月限定コース。温前菜は、鮑の上に、桜の葉・青森県産昆布をのせ、桜香る岩塩で包み柔らかく蒸しあげた“蝦夷鮑の岩塩蒸し 桜の香り”をご用意。メインには、よく締まった赤身から“世界最高峰の牛肉”と呼ばれている黒毛和牛のフィレとロースを、鉄板の上で焼き上げる瞬間の溢れ出す香りと旨みとともにお召し上がりいただけます。是非、特別な相手や家族とのお食事、ビジネスのご会食など、様々なシーンでご利用くださいませ。

### <店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 鉄板焼」  
 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)  
 デイナー 17:00～22:00(L.O 20:30)  
 【定休日】 水曜日  
 【電話番号】 052-861-7874  
 【HP】 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.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/石川  
 TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

## 『桜の宴 青森と愛知～鉄板焼～』販売概要

- 販売期間: 2022年3月1日(火)～5月31日(火)
- 場所: 1F / 「TAKUMI 鉄板焼」
- 料金: 17,600円 ※消費税込み・サービス料15%別
- URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_2022\\_haru](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2022_haru)
- メニュー内容:

### ・“鉄板アミューズ”匠スタイル

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”



▲一色産鰻のひつまぶし イメージ画像

### ・愛知県産 渥美サーモンの低温調理 蕪のすり流し

しっとりと低温調理した渥美サーモンを、フレンチキャビアの塩味とともに、優しいピンク色の蕪のすり流しのソースで堪能頂けます。



▲鮑の岩塩蒸し イメージ画像

### ・昆布で蒸しあげた蝦夷鮑の岩塩蒸し 桜の香り

鮑の上に、桜の葉・青森県産昆布をのせ、桜香る岩塩で包み柔らかく蒸しあげます。出汁の餡と合わせることで、鮑本来の旨味をお楽しみいただけます。

### ・平日の山椒焼き 雪下人参のピュレで

平日を皮ごとカリッと焼き上げ、香り高い淀川山椒で香りづけ。ゆっくり静かな雪の布団の中で冬眠させ、人参に熟成を加えることで甘味が増した“雪下人参”のピュレと合わせた一皿。

### ・季節の焼き野菜

### ・厳選黒毛和牛フィレ(40g)とロース(50g)の食べ比べ

よく締まった赤身から“世界最高峰の牛肉”と呼ばれている黒毛和牛のフィレとロースを贅沢にご用意。

・お好みで選んで頂く4種類御飯(桜海老と筍の炒め御飯 / カリカリ梅としらすの炒めご飯 / 匠のガーリックライス / 北海道産ゆめぴりか白御飯)

### ・一色産鰻ひつまぶし御飯

※オプション+900円でお好みで選んで頂く4種類御飯と変更(消費税込み・サービス料15%別)

ふっくらと蒸しあげた国産鰻を、甘ダレと絡ませ、昆布と鰹の出汁でさっぱりと召し上がっていただけます。

### ・赤出汁・香の物

### ・コーヒーまたは紅茶

### ・青森県産林檎のコンポート アッサムのグラス レモンガラスのエスプーマに桜を合わせて

青森県産林檎を2種類の製法で仕上げ、爽やかな桜とレモンガラスのエスプーマとのマリアージュが楽しめる一品。

▼イメージ画像

