



THE STRINGS HOTEL
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年7月1日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

上質な国産霜降り肉の旨みと甘みを凝縮！目の前で焼き上げる極上ハンバーグに心酔 『“大人の極”ハンバーグコース～鉄板焼～』販売

※平日ランチ・1日10組限定

販売期間：2021年7月1日(木)～

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：愛知県名古屋市中区昭和区八事本町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レストラン「TAKUMI 鉄板焼」で、2021年7月1日(木)より、『“大人の極”ハンバーグコース～鉄板焼～』(平日ランチ・1日10組限定)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/nagoya/)をご確認ください。酒類の提供に関して、県の要請に従います。

▼イメージ画像



「TAKUMI 鉄板焼」の今までにない鉄板焼メニューとして、シェフ渾身の贅沢なハンバーグコース(平日ランチ10組限定)が登場。「TAKUMI 鉄板焼」のステーキに使用している「厳選黒毛和牛」の希少部位と「北海道産土幌牛」を粗挽きにし、上質な霜降り肉の旨みと甘みを凝縮。風味豊かでふっくらとした食感に仕上げた、まさに“大人の極”ハンバーグをお楽しみいただけます。ソースは、3日間煮込み深いコクのある味わいに仕上げた“特製デミグラスソース”、鰹節、焼昆布、醤油、橙酢をブレンドし1週間寝かせ旨味とまろやかな味わいを引き出した“特製おろしポン酢”、青唐がらしがアクセントの“ガーリックマトソース”の3種類からお選び頂けます。シェフのお勧めは、ロッシェニ風“大人の極”ハンバーグコース。ハンガリー産フォアグラ(40g)を、外はかりっと中はとろりとした絶妙な焼き加減で仕上げ、“黒トリュフ”と隠し味に白ワインビネガーを加えた特製ペリゲーソースを使用し深みのある味わいに仕立てた“ロッシェニ風”と“大人の極”ハンバーグの贅沢なマリァージュをご堪能いただけます。時間をかけ巧みな火入れで仕上げるハンバーグや、鉄板焼の醍醐味であるフランベの演出で、時を忘れさせる至福のランチをお楽しみください。

<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)

ディナー 17:00～21:30(L.O 19:30)

※2021年7月11日(水)まで愛知県の要請に伴いディナー営業は20:00(L.O 18:30)までとさせていただきます

【定休日】 水曜日

【電話番号】 052-861-7874

【HP】 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html



『“大人の極”ハンバーグコース～鉄板焼～』販売概要

【販売期間】2021年7月1日(木)～

【提供時間】平日ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00) ※1日10組限定

【電話番号】052-861-7874

【レストランHP】https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_hamburg

【料金】

オージービーフのあっさりとした赤身肉細挽きを、国産牛・和牛の上質な脂を混ぜ込むことでジューシーな味わいに。

・ハンバーグコース(200g) 3,080円(消費税込・サービス料15%別)

黒毛和牛の希少部位と北海道産土幌牛を粗挽きにし、上質な霜降り肉の旨みと甘みを凝縮。風味豊かでふっくらとした食感に仕上げました。

・“大人の極”ハンバーグコース(200g) 4,180円(消費税込・サービス料15%別)

ハンガリー産“フォアグラ”40gに“黒トリュフ”と隠し味に白ワインビネガーを加えた特製ペリグーソースを使用し深みのある味わいに仕立てたロッシェニ風を“大人の極”ハンバーグでお召し上がりいただく極上の一品。

・ロッシェニ風“大人の極”ハンバーグコース(200g) 5,280円(消費税込・サービス料15%別)

【メニュー例】※食材の仕入れ状況により、内容が変わる可能性があります

“大人の極”ハンバーグコース(200g) 4,180円(消費税込・サービス料15%別)

・かつおのたたき 柚子の和風ジュレと刻み山葵のソース

・冷製ヴィシソワーズ ※

・旬の彩り 焼野菜

・目の前で仕上げるハンバーグ(200g)

選べるソース 自家製デミグラスソース or 自家製おろしポン酢 or ガーリックトマトソース

・桐生酵母パン ※

※スープ・桐生酵母パン or 仁淀川山椒香る赤だし・ゆめびりか白ご飯・香の物 からお選びいただけます

【オプション】

・たっぷり とろけるモッツアレラチーズソース(50g) 660円(消費税込・サービス料15%別)

・ハンガリー産フォアグラソテー(40g)ペリグーソース 1,500円(消費税込・サービス料15%別)

・食後のデザート&珈琲もしくは紅茶 1,100円(消費税込・サービス料15%別)



▲イメージ画像

※画像はすべてイメージ



▲冷前菜:

初カツオとして有名な『枕崎の一本釣りかつお』を葉で香りづけしたタタキをつかった前菜。



▲鉄板焼の醍醐味 パフォーマンス:

絶妙な火入れで丁寧に焼き上げたハンバーグをフランベすることで、より豊かな香りに仕上げます。



▲“大人の極”ハンバーグ:

黒毛和牛の希少部位と北海道産土幌牛を使用することで、上質な肉汁が溢れ出るハンバーグに仕上げました。



▲たっぷり とろけるモッツアレラチーズソース(オプション):

鉄板焼の上でモッツアレラチーズと北海道産牛乳を混ぜ合わせて仕上げる、濃厚で滑らかなチーズソース。



▲特別価格でフォアグラをご提供:

平日ランチ限定価格でハンガリー産フォアグラをご堪能いただけます。外はかりっと中はとろりとした絶妙な焼き加減で仕上げたフォアグラに“黒トリュフ”と隠し味に白ワインビネガーを加えた特製ペリグーソースを使用し、深みのある味わいに仕立てたロッシェニ風。



▲選べるハンバーグソース:

3日間煮込み深いコクのある味わいに仕上げた“特製デミグラスソース”、鯉節、焼昆布、醤油、橙酢をブレンドし1週間寝かせ旨味とまろやかな味わいを引き出した“特製ポン酢”、青唐がらしがアクセントの“ガーリックトマトソース”の3種類からお選び頂けます。

◆◇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/関原/岩田

TEL:052-861-7879/FAX:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp