

三方を海に囲まれた“能登”の美味しい幸を中心に、旬を満喫！  
“寒鰯や能登牛”などの絶品食材を、シェフが目の前で仕上げる贅沢なひととき  
『石川県能登の幸 特別コース』販売

■期間:2022年12月26日(月)～2023年2月28日(火)

■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 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。2022年12月26日(月)～2023年2月28日(火)まで、鉄板焼「匠」にて、『石川県能登の幸 特別コース』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、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/nagoya/>をご確認ください。

今回は、三方を海で囲まれた“能登”の食材を中心に、石川県の旬の幸と日本酒・ワインをお楽しみいただける内容に。海の幸は“寒鰯”や“能登塩”を、メインのお肉には出荷頭数が少なく、肉質のきめ細やかさや上質な脂が特徴の“能登牛”を使用。シェフが目の前で焼き上げる“能登牛のサーロイン”は、とろけるような食感をお楽しみいただけます。また、日本三大菓子処で有名な“金沢”にふさわしく、デザートには“加賀棒茶”を使用した最中仕立てのデクリネゾンメニューに取り入れました。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/岩田

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

# 『石川県能登の幸 特別コース』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■企画: 石川県能登の幸 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/13324.html>

■メニュー:

- ・おもてなしの一品: ビーツのロースト オレンジの香り 能登塩とともに
- ・前菜: 能登寒鰯のミキユイ 豆乳のソース 紅心大根と柑橘をあわせて
- ・魚料理: 真鱈のグリル 蓮根のピュレ いしるのスープ仕立て
- ・野菜: 本日の焼き野菜
- ・肉料理: 能登牛 サーロイン(90グラム)
- ・季節の炒め御飯: のどごろご飯 茎山葵のアクセント/赤出汁と香の物
- ・デザート: 加賀棒茶のデクリネゾン 最中仕立て/珈琲または紅茶

TAKUMI  
匠  
TEPPAN-YAKI



コース料理 イメージ

【期間限定ドリンク(価格 ※消費税込 サービス料15%別)】

■日本酒: 菊姫 純米 先一杯(1合1,100円)/天狗舞 山廃仕込純米酒(1合1,100円)/加賀鳶 極寒仕込純米辛口(1合1,100円)

⇒3種飲み比べセット 1,980円

■ワイン: 能登ワイン Nセレクト スパークリングロゼ(グラス2,000円/1本11,000円)/能登ワイン 樽熟成 心の雫 赤(グラス2,550円/1本14,500円)

■梅酒: 萬歳楽 加賀梅酒(1杯1,100円)



ビーツのロースト オレンジの香り 能登塩とともに



能登寒鰯のミキユイ 豆乳のソース  
紅心大根と柑橘をあわせて



真鱈のグリル 蓮根のピュレ いしるのスープ仕立て



能登牛 サーロイン/本日の焼き野菜



のどごろご飯 茎山葵のアクセント/赤出汁と香の物



加賀棒茶のデクリネゾン 最中仕立て



▲期間限定ドリンク(日本酒・能登ワイン・梅酒)/日本酒3種飲み比べセット

## 〈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>

