



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年5月13日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

“薩摩富士ふもとのひまわり畑”を表現したサマーコース フォアグラや鹿児島県産黒豚を堪能 『TAKUMI鉄板焼フレンチコース～鹿児島×愛知～』販売

■販売期間:2022年6月1日(水)～8月31日(水)

■場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI フレンチ」

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)。

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。

繊細かつ大胆で独創的、アーティスティックな料理を提供するレストラン「TAKUMI フレンチ」では、2022年6月1日(水)～8月31日(水)の期間限定で『TAKUMI 鉄板焼フレンチコース～鹿児島×愛知～』を販売いたします。

▼イメージ画像



まるで絵画のような彩り豊かで繊細な料理を、臨場感たっぷりに鉄板上で調理、匠の技で仕上げていく、鉄板焼フレンチコース。

鹿児島県夏の絶景として有名である、日本百名山“薩摩富士”（開聞岳）と、麓に咲く“ひまわり畑”の美しい風景をイメージし、6月～8月限定のメニューを料理長が創作。

冷前菜は、旬の鹿児島県産カンパチとイエローパプリカを、レモングラス香るトマトジュレで味わうさっぱりとした一品に、温前菜には濃厚なフォアグラ、熟したマンゴーの甘み、ココナッツミルクのアンサンブルが楽しめる一品をご用意。メインは、鹿児島県産黒豚を、香り高いオレンジリキュールでフランベしたフレッシュオレンジと共にご提供。“薩摩富士ふもとのひまわり畑”を表現したフルコースをご堪能いただけます。

目の前で繰り広げられる秀麗な技、漂う香り、焼きあがる音、五感のすべてで“鉄板焼フレンチ”をお楽しみください。

※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/yagoto/)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。

◆◇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:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『TAKUMI鉄板焼フレンチコース～鹿児島×愛知～』販売概要

- 販売期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水) ※定休日：水曜日
- 場所：ホテル1階「TAKUMI フレンチ」
- 提供時間：ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) / デイナー 17:00～22:00(L.O.20:30)
- 料金：ランチ 3,520円 / 5,280円 / 7,150円 デイナー 8,800円 / 14,300円 / 17,600円 / 20,900円

※消費税込・サービス料15%別

■お問合せ / ご予約：052-861-7874

■HP：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2022_natsu

■メニュー(14,300円)：※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります



▲イメージ画像

【アミューズ】名古屋コーチン卵のパンペルデュ スマートリュフの芳香 ペコリーノロマーノのアクセント

【前菜】鹿児島県産カンパチとイエローパプリカのコンフィ フロマーージュブランのソース レモングラスの香り

【温前菜】フォアグラのポワレ マンゴーとココナッツミルクのアンサンブル ヘーゼルナッツのクランブル ガラムマサラのエッセンス

【魚料理】愛知県産スズキのポワレ アオリイカと玄米のピラフ ズッキーニのクーリと魚介のナージュ

【肉料理】鹿児島県産黒豚ロースのブランチャ 碧南人参のピュレ 黒糖とオレンジのソース・ビガラード グランマニエの香り

【デザート】トロピカルムースと鹿児島茶のソルベ ライムのアロマ

▼画像は全てイメージ



▲濃厚な味わいが特徴の名古屋コーチン卵とバターをふんだんに使用したプリオッシュパンで、大人のフレンチトーストを創作。ペコリーノロマーノ(羊の生乳から作られるチーズ)の旨味とスマートリュフの香りと共に楽しめる。



▲じっくりと弱火でローストすることで甘味を出したイエローパプリカと、レモングラス香るトマトジュレを、旬の鹿児島県産カンパチと合わせました。夏らしさを感じられるさっぱりとした前菜。



▲濃厚なフォアグラ、熟したマンゴーの甘み、ココナッツミルクのアンサンブルが楽しめる一品。マンゴーチャツネ・ガラムマサラのスパイスのアクセントを利かせました。



▲愛知県産スズキのポワレと、ディルをアクセントにしたアオリイカとバター香る玄米ピラフを炒めをお客様の目の前で仕上げます。夏が旬のズッキーニは、ピクルス・ロースト・ソース仕立てでご用意。



▲繊維がとて細かくやわらかな肉質が特徴の鹿児島県産黒豚。香り高いオレンジリキュールでフランベしたフレッシュオレンジと共に味わう一品。



▲濃厚でコクのある風味が特徴の“鹿児島茶”を、爽やかなトロピカルムースと合わせ、清涼感のある味わいに仕立てました。

<店舗概要>

【店名】「TAKUMI フレンチ」

【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>

※社会情勢により、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。

