



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年10月17日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

大切な人と過ごすプレミアムなクリスマス
ロマンチックなバイオリン生演奏と“北海道の幸”が味わえる至極の鉄板焼
『匠のクリスマスコース～バイオリン演奏とともに～』

販売期間:2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)
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鉄板焼レストラン「TAKUMI」で、2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)のクリスマス期間限定で『TAKUMI 鉄板焼 クリスマスディナー～バイオリン演奏とともに～』を販売いたします。

クリスマス期間限定の鉄板焼コースは、北海道の食材をメインにクリスマスを彩る豪華メニューをご用意。料理長のおすすめは、活伊勢海老を使った一品。伊勢海老は、贅沢にお一人様1尾ご用意し、お客様の目の前で焼き上げます。西京味噌をつかったシェフ特製のクリームソースにカラフルな野菜を添え、彩り美しく仕上げました。メインは、キメが細かく光沢があり、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の食べ比べ。8種類の薬味で堪能していただけます。デザートは、「紅ほっぺ」をふんだんに使用し、爽やかなチーズクリームとシャンパンジュレを合わせた、煌びやかなパフェをご用意。ロマンチックなバイオリン生演奏を聴いていただきながら、ゆっくりとお召し上がりいただけます。聖なるクリスマスの夜を大切なお相手やご家族、女子会などでの会食としてご利用くださいませ。

▼イメージ画像



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

『匠のクリスマスコース～バイオリン演奏とともに～』販売

■販売期間:2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)

■場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」

■営業時間:

ディナーをご利用のお客様はデザート時にバイオリン演奏をお楽しみいただけます

ランチ 1部11:30～13:30 2部13:30～15:30

ディナー 1部17:00～19:00 2部19:30～21:30

■料金:料金:雪華コース 19,800円 /銀華コース 24,200円 /昇華コース 28,600円 ※消費税込・サービス料15%別

■URL:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2022_xmas

■銀華コースメニュー内容:※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【アミューズ】

・おもてなしの1品 TAKUMIスタイル トマトのフランベ

美・健康を考えたTAKUMI定番メニュー“炎の焼きトマト”

・ずわい蟹と愛知県田原市産キャベツ和え ヨーグルトソースと共に

冬の代名詞“ずわい蟹”と、甘味が強く柔らかい歯応えが特徴の田原市産キャベツを、ヨーグルトとタスマニアマスタードで和え、レモンパウダーを添えて爽やかなコールスロー風に仕立てました。

・フォアグラのソテー ベリーソース ホワイトアスパラガス添え

ハンガリー産のフォアグラをお客様の目の前でカリッと香ばしく焼き上げます。フォアグラと相性の良い数種類のベリーとリキュールで仕上げた甘いソースでお楽しみいただけます。

・伊勢海老のグリル 西京味噌のクリームソース

活伊勢海老を贅沢にお一人様1尾ご提供。西京味噌をつかったシェフ特製のクリームソースにカラフルな野菜を添え、彩り美しく仕上げました。

・シェフ厳選国産黒毛和牛フィレ(40g)ロース(50g)の食べ比べ

キメが細かく光沢があり、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の食べ比べ。8種類の薬味で堪能していただけます。

・季節の焼き野菜

・蟹と湿地茸の炒め御飯 いくら添え

・赤出汁・香の物

・苺の紅ほっぺとチーズクリームのパフェ

「紅ほっぺ」をふんだんに使用し、爽やかなチーズクリームとシャンパンジュレを合わせた、煌びやかなパフェです。

・コーヒーまたは紅茶

▼イメージ画像



<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 17:00～22:00(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>

