



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年2月21日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

桜の開花シーズンに楽しむアーティスティックなイノベティブフレンチが登場 臨場感たっぷりに匠の技で調理
『TAKUMI鉄板焼フレンチコース～青森×愛知～』
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 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3月1日(火)～5月31日(火)の期間限定で『TAKUMI 鉄板焼フレンチコース～青森×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。「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前線をイメージし、4月・5月限定メニューを料理長が創作。桜の葉の上に乗せた鱈を、青森県産昆布・レモンバーム・海藻とともにお客様の目の前で蒸しあげる魚料理や、肉の旨味をしっかりと感じることができ、ステーキに最適な「北海道士幌若牛」を、3種の調理法で仕上げた新牛蒡と合わせ、アーティスティックに仕上げたメイン料理など、“春”を堪能いただける料理の数々をご用意。

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”をお楽しみいただけます。

※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/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

『TAKUMI鉄板焼フレンチコース～青森×愛知～』販売概要

■販売期間:2022年3月1日(火)～5月31日(火) ※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 3,300円 / 4,950円 / 6,600円 デイナー 8,800円 / 13,200円 / 16,500円 / 19,800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_haru

■メニュー(13,200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】奥三河鶏と筍のスプリングロール フラワーテラリウムを器にして

【前菜】渥美プレミアムサーモンのスモーク 青森県産林檎と白独活のコンポジション 今市蕪のムースリーヌ

【温前菜】名古屋コーチン卵とホワイトアスパラガス 甲殻類のオランダーズソース

【魚料理】鯖の蒸し焼き 青森県産昆布の香り 新玉葱のヴルーテとうるいのサラダ 春を散りばめて

【肉料理】北海道産士幌若牛ロースのプランチャ 青森産黒ニンニクのコンディメント 新牛蒡のデグリネゾン

【デザート】愛知県産紅ほっぺ苺のミルフィーユ 蔵王クリームチーズの滑らかなグラス ゲランドのフルール・ド・セルのアクセント

▼画像は全てイメージ



▲奥三河鳥と烏賊を白ワインでマリネし柔らかく仕上げた餡は、筍も入っていて様々な食感を楽しめる。クリームチーズとコンテチーズでまろやかさをプラス。



▲白独活の苦味と、青森産林檎の甘味、渥美プレミアムサーモンのスモークの塩味のハーモニーが楽しめる一皿。ポイントで青森県産リンゴ酢を使用。今市蕪のクリーミーさで全体のバランスを統一しました。



▲濃厚な名古屋コーチン卵のポーチドエッグと、海老の香り高いオランダーズソースは、鉄板焼でソテーした旬のホワイトアスパラとマッチ。桜エビのチップで香ばしさをプラス。



▲桜の葉の上にした鯖を、青森県産昆布・レモンバーム・海藻とともに、お客様の目の前で蒸し上げます。新玉ねぎのピューレと、菜の花に焦がしバターの香りをつけた2種のソースでお召し上がりいただけます。



▲赤身肉の旨さにこだわりステーキに最適な「北海道産士幌若牛」を、シェフが最良の焼き加減で、臨場感たっぷりに焼き上げます。3種の調理法で仕上げた新牛蒡と合わせ、アーティスティックに仕上げます。



▲蔵王のクリームチーズを使用したアイス、カスタードクリームに桜の花びらパウダーをいれ美しい桜色を楽しめます。アクセントには、フランス ブルターニュ半島南部のゲランド(塩田)のフルール・ド・セル(塩の花)を添えました。

<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 21:00)

【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。

