



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年10月22日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

聖夜を彩る至極の“北海道の恵み”鉄板焼コース 美しい音色のバイオリン生演奏とともに 『TAKUMI 鉄板焼～Christmas Gift～』販売

販売期間:2021年12月23日(木)～26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鉄板焼レストラン「TAKUMI」で、2021年12月23日(木)～12月26日(日)のクリスマス期間限定で『TAKUMI 鉄板焼～Christmas Gift～』を販売いたします。

コロナ禍で様々なことが変化し、家族や恋人、仲間との食事や会話を楽しむ大切さを改めて感じるきっかけとなった今年の締めくくりに、お客様同士の大切な時間を創造し、一人一人のお客様への感謝の気持ちや、自然の恵みへの感謝を込めて「ありがとうの“Gift”」を題材にした限定メニューをご用意いたしました。

※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、県の要請に遵従いたします。

▼イメージ画像



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華やかなシーズンを彩る豪華メニューをご用意。感謝の“Gift”に見立て花畑をイメージしたブリのタルタル仕立てや、白味噌とあおさ海苔のコクのあるソースで仕上げた甘鯛の鱗焼き、北海道を代表する黒毛和牛の食べ比べなどをご用意。また、ズワイガニを和風バターソースで焼き上げ生姜を利かせ鮮やかなイクラを贅沢に乗せたメの炒めご飯も。デザートには旬のフレッシュ苺と北海道産の濃厚なミルクジェラートを使用した酸味と甘味が程よいアシェットデザートをお楽しみいただけます。聖なるクリスマスの夜を大切な相手やご家族、女子会などでの会食としてご利用いただけます。

◆◆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/岩田/関原
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail:bb-pr@bestbridal.co.jp

『TAKUMI 鉄板焼～Christmas Gift～』販売

■販売期間: 2021年12月23日(木)～12月26日(日)

■場所: 1F「TAKUMI 鉄板焼」

■営業時間: 23日(木) 17:00～21:00 / 24日(金) 1部 17:30～19:30 2部20:00～22:00 / 25日(土)・26日(日) 1部17:00～19:00 2部19:30～21:30

■料金: 料金: 白樺コース19,800円 / 銀雪コース24,200円 / 青天コース33,000円(消費税込・サービス料15%別)

■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2021xmas

■白樺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

・トマトフランベ 函館からの贈り物

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”

・冷製オードブル ブリのタルタル カリフラワーのアクセント キャビア添え 富良野の色彩豊かな花畑

脂ののったブリを刻み山葵ソースと合わせタルタル状にし、ブロッコリーのマリネと四角のセルクルで成形し、プレゼントに見立てました。

・アマダイの鱗焼き あおさ海苔と西京味噌のクリームソース 秘境知床ウトロで海鮮クルーズ

甘鯛の鱗をパリパリに焼き上げ、白味噌とあおさのコクのあるソースで仕上げました。

・季節の焼き野菜

・北海道産黒毛和牛ロース50gと特選黒毛和牛フィレの食べ比べ ロース50g・フィレ40g

洞爺湖サミットで各国首相が絶賛した北海道を代表する黒毛和牛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、8種類の薬味で堪能していただけます

・カニと生姜の炒めご飯 イクラ添え 新鮮魚介を好きなだけのせる釧路の勝手丼をイメージ

ズワイガニを和風バターソースで焼き上げて生姜利かせ最後にイクラをのせた贅沢な一品

・赤出汁 香の物

・タルト オ フレーズ 北海道ミルクアイスを添えて

旬のフレッシュ苺と北海道産の濃厚なミルクジェラートを使った酸味と甘味のマリアージュのアシェットデセール

・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>

