

洗練された和空間で秋に旬を迎える厳選食材を堪能 行楽におすすめの手毬寿し弁当も  
**『祝手毬・秋～JUNI - HITOE御膳・弁当～』販売**

販売期間: 2021年9月1日(水)～11月14日(日)の特定日 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA

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:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

四季折々の食材を使い、熟練の技から生み出されるメニューの数々が楽しめる「TAKUMI 会席」で、2021年9月1日(水)～11月14日(日)期間中、特定日限定で『祝手毬・秋～JUNI - HITOE御膳・弁当～』を販売いたします。

※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、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細はこちら:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto\\_20200509.pdf](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf)  
 また、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。営業情報については、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



四季折々の美しい自然があふれる八事に佇むストリングスホテル 八事 NAGOYAで、和洋会席ご膳の秋限定メニューが登場。フォアグラ牛蒡や和牛肉炙りキャビア添えなど料理長が厳選した食材と、ゆり根のモンブランや秋刀魚の炙り酢橘など、秋に旬を迎える食材をふんだんにつかった12種類の手毬寿しで優美な“十二単”を表現。お醤油は、料理に深みを与える独特な旨味とコクが特徴の“伊勢醤油”を使用。茶わん蒸しは、海老と伊勢真鯛を、仕上げに添えた柚子の香りと合わせて味わっていただけます。昼はご膳、夜は天使海老や銀杏の天婦羅などが味わえる会席のコースをご用意。お食事は、御影石の重厚感と、木や竹を基調にした和の趣が感じられ、落ち着いた雰囲気の会場「結」にてご案内。檜の舞台上には、日本の伝統文化である着物の展示、水引るし飾りや、和柄の円柱オブジェなど、風情のある空間が広がります。

洗練された和の空間で、一品一品丁寧に作り上げられた、和と洋の彩り豊かな手毬寿しの数々をお愉しみください。また手毬寿しを秋の行楽弁当として楽しめる『祝手毬・秋～JUNI - HITOE弁当～』も販売いたします。

**＜店舗概要＞**

- 【店名】 「TAKUMI 会席」  
 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 13:30)  
                   ディナー 17:00～21:00(L.O 19:30)  
 【定休日】 不定休  
 【電話番号】 052-861-7874  
 【HP】 [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi\\_k.html](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_k.html)



# 『祝手毬・秋～JUNI - HITOE御膳～』昼のご膳プラン 販売概要

■販売期間:2021年9月1日(水)～11月14日(日) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間:11:30～15:00 (L.O.13:30)

■場所:2F「結」

■料金: 3,630円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_aki](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_aki)

■メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

## 【お食事】

・手毬寿し 秋刀魚の炙り酢橘 / 黒毛和牛肉炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え / ひつまぶし炙り  
焼き栗入り最中 / 焼き鮭とクリームチーズ / 山えのき天ぷら / 野菜手毬 / 薄焼卵巾着 / フォアグラ牛蒡 /  
ゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒

・コンディメント わさび / 伊勢醤油

・茶碗蒸し 海老・伊勢真鯛・三つ葉 出汁がよく効いていて柚子の風味豊かな味わい

・赤だし 独特の旨味と香りが特徴で深いコクを楽しめます

・香の物

・ほうじ茶アイス

## 【オプション】※消費税込み・サービス料15%別

・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。

・西尾抹茶の和風ティラミス 莓大福を添えて +660円

・鹿児島産本わらび粉をつかったもっちりわらび餅 +1,100円

## 【お飲み物】

・ほうじ茶



▲手毬寿し イメージ



▲食事会場「結」 イメージ



▲鹿児島産本わらび粉をつかったもっちりわらび餅 イメージ画像  
国産黒糖・香川産和三盆をつかったシロップと共に  
つくりたてをご提供いたします



▲西尾抹茶の和風ティラミス 莓大福を添えて イメージ画像  
マスカルポーネクリーム・かのこ豆・抹茶ソース  
白玉などを使い和のティラミス仕立てに

## 『祝手毬・秋～JUNI - HITOE御膳～』夜の会席プラン 販売概要

■販売期間: 2021年9月1日(水)～11月14日(日) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間: 17:00～21:00(L.O.19:30)

■場所: 2F/「結」

■料金: 6,600円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_aki](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_aki)

■メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

### 【お食事】

- ・3種前菜盛り合わせ 戻りサワラのタタキ / クレームシャンピニオンムース / 鴨パストラミ 柿の白和え
- ・茶碗蒸し 海老・伊勢真鯛・三つ葉 出汁がよく効いていて柚子の風味豊かな味わい
- ・季節の天婦羅 天使海老 / キス / 銀杏 / 舞茸 / 秋茄子 / カボチャ / 甘長唐辛子  
米粉を使用することでさっくりとした仕上がりに
- ・手毬寿し 秋刀魚の炙り酢橘 / 黒毛和牛肉炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え / ひつまぶし炙り  
焼き栗入り最中 / 焼き鮭とクリームチーズ / 山えのき天ぷら / 野菜手毬 / 薄焼卵巾着 / フォアグラ  
牛蒡 / ゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒
- ・コンディメント わさび / 伊勢醤油
- ・赤だし、香の物、ほうじ茶アイス

### 【オプション】※消費税込み・サービス料15%別

・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。

・西尾抹茶の和風ティラミス 莓大福を添えて +660円

・鹿児島産本わらび粉をつかったもっちりわらび餅 +1,100円

### 【お飲み物】

・ほうじ茶



▲会席プラン イメージ



▲夜の会場 イメージ

## 『祝手毬・秋～JUNI - HITOE弁当～』テイクアウト 販売概要

【販売期間】2021年9月1日(水)～11月14日(日)

【商品内容】手毬寿し12種

秋刀魚の炙り酢橘 / 黒毛和牛肉炙りキャビア添え / 紅大根花仕立ていくら添え

ひつまぶし炙り / 焼き栗入り最中 / 焼き鮭とクリームチーズ / 山えのき天ぷら / 野菜手毬

薄焼卵巾着 / フォアグラ牛蒡 / ゆり根のモンブラン / ズワイガニ柚子胡椒

※伊勢醤油付き

【料金】2,700円 ※消費税8%込み

※精算:現金もしくはクレジットカード

※商品写真はイメージです。お花や飾りなどはメニューに含まれません。

【販売場所】①1F「TAKUMI 鉄板焼」カウンター ②ご自宅までデリバリー

※デリバリー対象:名古屋市内

【受取り時間】11:30～19:00 ※受け取り日2日前まで要予約

【お問い合わせ電話番号】052-861-7874

【予約URL】[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_aki](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_aki)

※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag(弁当3人前分)は別途1,100円(消費税込み)

を頂戴いたします。袋不要の方は、Myバッグをお持ちください。

