



アーティスティックなモダンフレンチ 繊細かつ大胆で独創的な料理を目でも舌でも堪能
誰かに伝えたい「ありがとう」を、STRINGSで
『TAKUMI フレンチ～Winter Gift～』

販売期間:2021年11月15日(月)～12月22日(水)・12月27日(月)～2022年1月10日(月・祝)
場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI イタリアン」

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)の、繊細かつ大胆で独創的、アーティスティックな”フレンチキュイジーヌ”を提供するレストラン。

ウィンターシーズンは、コロナ禍で様々なことが変化し、大切な家族や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本年の締めくくりに、お客様同士の大切な時間を創造し、一人一人のお客さま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”」を題材にギフトグルメをご用意いたしました。

2021年11月15日(月)～12月22日(水)、12月27日(月)～2022年1月10日(月・祝)までの期間で『TAKUMI フレンチ～Winter Gift～』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。

▼イメージ画像



フレンチをベースに四季を感じる素材をアレンジし、アーティスティックに仕上げた“フレンチキュイジーヌ”。冬に旬を迎える食材をふんだんに使ったコースの中で、特にお勧めなのは“寒ブリのミキュイ ロメスコソース 春菊のアクセント”。寒ブリは別名親ブリとも言われ、越冬と産卵の為、子の為自身を肥えさせる。親が子を持つ思いやりを込めてिकासソースで皿に模様を描き、ブリが好物のイカを追いかける様を表現したスペシャリテです。

特別な日に訪れたいレストランとして、ご夫婦や大切な方とのお祝いの席など、特別なシーンでお楽しみいただけます。

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」
【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



◆◆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 フレンチ～Winter Gift～』販売概要

■販売期間:2021年11月15日(月)～12月22日(水)・12月27日(月)～2022年1月10日(月・祝)

■場所:1F/「TAKUMI イタリアン」

■提供時間:ランチ11:30～15:00(L.O14:00 L.O)/ ディナー17:00～22:00(L.O21:00)

■料金:ランチ 3,300円 / 4,950円 ディナー 8,800円 / 11,000円

※消費税込み・サービス料15%別

■HP:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2021winter

■ディナーメニュー内容:

※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 誕生】 一口のお愉しみ

【冷前菜 生長】 紅ズワイガニのタルタル キャビア添え トマトのヴェールで覆って 聖護院かぶらのエスプーマ 柚子の香り

【温前菜 出会い】 愛知県産レンコンとポーチドエッグのグラチネ イベリコ豚生ハムと共に

【魚料理 思いやり】 寒ブリのミキュイ ロメスコソース 春菊のアクセント

【肉料理 愛情】 北海道産しほろ若牛フィレ肉のロースト 根菜のピューレ マデラ酒のソース

【プレデザート 未来】 巨峰のソルベ

【デザート 感謝】 ミルクチョコムースとカモミールティーのグラス

▼イメージ画像



▲アミューズ 誕生:

フォアグラのマリネを相性の良いブドウと組み合わせた一品



▲冷前菜 生長:

旬のズワイガニと蟹ミソ、グレープフルーツであっさりとした中にカニの旨味を閉じ込めた一品



▲温前菜 出会い:

大地からの恩恵の木々に寄り添い誕生する鶏の卵、二つの出会いを込めて



▲魚料理 思いやり:

寒ブリは別名親ブリとも言われ、越冬と産卵の為、子の為自身を肥えさせる。親が子を持つ思いやりを込めてイカスミソースで皿に模様を描き、ブリが好物のイカを追いかける様を表現しました。



▲肉料理 愛情:

十勝北部・東大雪山系のすそ野に位置する自然環境豊かな士幌町の新鮮な空気と水で健康に愛情豊かに育った「しほろ牛」は、脂肪が少なく、ジューシーで柔らかい赤身が自慢。その士幌若牛をローストした至極の一品。



▲プレデザート 未来:

巨峰を使用したさっぱりとしたソルベ仕立てに。



▲デザート 感謝:

カモミールの花言葉に母の愛情などがあり、そこから感謝の心を込めて仕上げた感謝の一皿