



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年10月11日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

北の大地の恵みと海の幸を堪能 “白老牛”や“雲丹”などが楽しめる創作コース

## 『冬の北海道と愛知～鉄板焼～』販売

販売期間:2022年11月15日(火)～2022年12月28日(水)

※2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)を除く

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。

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」では、2022年11月15日(火)～2022年12月28日(水)※2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)を除く の期間限定で『冬の北海道と愛知～鉄板焼～』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



2022年を締めくくる鉄板焼シーズナルコースのテーマは“北海道”。海に囲まれ、広大な大地が広がる“大自然の宝庫”ならではの旬の食材を、愛知県産の新鮮な野菜と共にご堪能いただけます。シェフおすすめの一品は、冬の北海道をイメージした魚料理です。濃厚でコクがある北海道産雲丹を、皮をかりっと焼き上げた寒平目と、酸味を効かせた魚介出汁と白ワインのソースと共に楽しめます。メインは、肉質がととも柔らかく、深いコクとまろやかな味わいが特徴の「北海道産白老牛」をご用意。黒毛和牛種最上位ランクで、北海道洞爺湖サミットの屋食会にも使用された銘柄牛です。是非、特別なお相手や家族とのお食事、ビジネスのご会食など、様々なシーンでご利用くださいませ。

### <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



◆◇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

## 『冬の北海道と愛知～鉄板焼～』販売概要

■販売期間: 2022年11月15日(火)～2022年12月28日(水) ※2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)を除く

■場所: 1F / 「TAKUMI 鉄板焼」

■料金: 18,700円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_2022\\_huyu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2022_huyu)

■メニュー内容:

### ・愛知県産トマトの鉄板焼き 冬のスタイル

美・健康を考えた匠定番メニュー“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。

### ・寒平目のポワレ 北海道産雲丹入りヴァンプランソース

濃厚でコクがある北海道産雲丹が楽しめる一品。皮をかりっと焼き上げた寒平目と、酸味を効かせた魚介出汁と白ワインのソースと共に。ホワイト舞茸を添え、冬の北海道をイメージしました。

### ・季節の焼き野菜

### ・シェフ厳選黒毛和牛 北海道産白老牛ロース(90g)

肉質がとても柔らかく、深いコクとまろやかな味わいが特徴の「北海道産白老牛」をご用意。

黒毛和牛種最上位ランクで、北海道洞爺湖サミットの昼食会にも使用された銘柄牛です。

### ・お好みで選んで頂く4種類御飯

(鮭と湿地草 大葉の炒め御飯 / いくら添え/ 匠のガーリックライス / カリカリ梅としらすの炒めご飯 / 北海道産ゆめぴりか白御飯)

### ・赤出汁・香の物

### ・日本酒とチーズクリームのパフェ

冬の高原をイメージしたパフェ。さっぱりとしたチーズと日本酒のジュレで、上品に仕上げました。塩ミルクアイスと共に楽しんでください。

### ・コーヒーまたは紅茶

▼イメージ画像

