



## 立春や桃の節句に華やかで繊細な12種の手毬寿し弁当でお祝いを 『祝手毬～JUNI - HITOE弁当～』販売

販売開始:2022年1月11日(火)～2022年3月31日(木) 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA「TAKUMI 会席」

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」より『祝手毬～JUNI - HITOE弁当～』を2022年1月11日(火)～2022年3月31日(木)の期間で販売いたします。

※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。営業情報に関しては、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



世界三大珍味やズワイ蟹などホテル料理長が厳選した高級食材をはじめ旬の食材の数々を使い、12種類の手毬寿しで優美な“十二単”を表現。“五郎島金時の芋けんぴ金箔添え”は、五郎島金時を芋けんぴ風に仕上げ、金箔をあしらって華やかに仕上げました。また、“生ハム巻きカリフローレ”は、旬のカリフローレを使い生ハムの旨味をプラスし洋風手毬り寿しです。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”をお付けします。

ご自宅でのお祝い事やひな祭り、お土産に最適なお弁当です。

### <販売概要>

【商品名】 祝手毬～JUNI - HITOE弁当～

【メニュー内容】 手毬寿し12種

黒毛和牛肉炙りキャビア / 紅大根とイクラ / フォアグラ牛蒡 / 巾着玉子

ゆり根のモンブラン / ズワイ蟹 柚子胡椒 / 凧と刻み生姜 / ラデッシュと胡瓜の手毬風

五郎島金時の芋けんぴ金箔添え / タイ飯花蓮根 / 生ハム巻きカリフローレ / うなぎ飯

※伊勢醤油付き

【料金】2,700円(消費税8%込)

※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。飾りはメニューに含まれません

【特典】2月26日(土)・27日(日)・3月3日(木)はひな祭りのお祝いとして“お雛さま包み菓子(ドラジェ&こんぺい糖)”をプレゼント※各日15個限定・先着予約順

【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

【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/takumi\\_k\\_temari-bento](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari-bento)

※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)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。



▲名古屋市内はデリバリー対象内



▲ベストブライダル特製Bagイメージ

◆◇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/関原/岩田/石川  
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp