



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2021年4月23日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

プライベートな空間で安心して楽しめる“祝”がテーマの華やかで贅沢な鉄板焼コース  
いわい

## 『祝コース 夏の清涼・鰻～鉄板焼～』販売

販売期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)

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)。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6月1日(火)～8月31日(火)の期間『祝コース 夏の清涼・鰻～鉄板焼～』を販売いたします。

▼イメージ画像



6月～8月の鉄板焼のシーズンメニューは、梅雨明けとともに旬を迎え、美しい白身が特徴の高級魚「鰻」をご用意。涼しげな演出と共にご提供する「鰻の湯引き」や、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”と呼ばれている黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べ、フレッシュマンゴーなどのトロピカルフルーツをハーブ香るグラニテと共に楽しむ爽やかなデザートなど、夏季限定の華やかなコース。様々なシーンのお祝いで、ストリングスホテルが贈る極上食材の美味しさと心躍るひと時をお楽しみください。

※弊社は、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](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf)

### <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 17:00～21:30(L.O 19:30)
- 【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/関原  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

## 『祝コース 夏の清涼・鰹～鉄板焼～』販売概要

- 販売期間:2021年6月1日(火)～8月31日(火)
- 場所:1F/「TAKUMI 鉄板焼」
- 料金:19,800円 ※消費税込み・サービス料別
- URL:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_2021sum](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2021sum)
- メニュー内容:



### ・小金瓜炎夏包み焼き

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”

### ・鹿児島県枕崎産カツオのタタキ

初カツオとして有名な『枕崎の一本釣りかつお』を藁で香りづけしたタタキをつかった冷前菜。

### ・鰹の湯引き 冬瓜煮 碗豆豆 茗荷 梅肉風味

旬の鰹を目の前で湯引きし、夏野菜と相性の良い梅肉ソースと共に楽しんでください。

### ・季節の焼き野菜

### ・料理長厳選黒毛和牛 ファイル(40g)とロース(50g)の食べ比べ

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”と呼ばれている黒毛和牛のファイルとロースの食べ比べ。8種類の薬味で堪能していただけます。

### ・お好みで選んで頂く三種類御飯(蛸と枝豆の炒めご飯 生姜風味 / 梅とシラス大葉の炒めご飯 / ガーリックライス)

近郊の漁港から仕入れた鮮度の高い蛸を、お客様の目の前で火入れ、バターや生姜をつかったオリジナルソースで仕上げた炒め御飯は、あっさりとした味わいでおおすすめの一品。

### ・赤出汁・香の物

### ・コーヒーまたは紅茶

### ・トロピカルフルーツのデザート ハーブ香るグラニテと共に

フレッシュマンゴーとパイナップルチップを、ハーブ香るグラニテやジュレと味わう爽やかなデザート

▼イメージ画像

