

4つの海で囲まれた、“美食の大地、九州”の美味しい幸を満喫！
“甘鯛や九絵(クエ)、宮崎牛”などの絶品食材を、シェフが目の前で仕上げる贅沢なひととき
『九州の幸 特別コース』販売

■期間:2022年9月1日(木)～11月13日(日)

■場所:ストリングスホテル 名古屋「匠」

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 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。2022年9月1日(木)～11月13日(日)まで、鉄板焼「匠」にて、『九州の幸 特別コース』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、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/nagoya/nagoya/>をご確認ください。

今回は、4つの海(太平洋、日本海、瀬戸内海、東シナ海)に囲まれ、日本の中でも火山が多く、一級河川も多数保有しているため、豊かな漁場・土壌・水に恵まれた、美食の大地“九州”がテーマ。野菜も肉も海産物も、美味しい食材が盛りだくさん。宮崎県からは“黒毛和牛”を、鹿児島県からは“カンパチ”を、熊本県からは“薩摩地鶏”を、長崎県からは“九絵(クエ)”を、佐賀県からは“海苔”を、福岡県からは“葱”を、大分県からは“芹”を選定。九州全7県から厳選された食材を目の前で仕上げる、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

※写真はイメージ



◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当:石川/岩田

TEL:052-589-0561 / Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『九州の幸 特別コース』概要

■場所: 1F / 鉄板焼「匠」

■企画: 九州の幸 特別コース

■営業時間(木曜日定休):

・ランチタイム 11:30~15:00(L.O.14:00)

・ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: 19,800円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/12403.html>

■メニュー:

- ・おもてなしの一品: トマトの鉄板焼き
- ・冷前菜: 鹿児島県産カンパチの昆布締め 別府芹のアクセント
- ・温前菜: 甘鯛の松笠焼き 佐賀海苔と西京味噌のソース
- ・魚料理: 長崎県産九絵(クエ)のポワレ 博多葱 ノワゼットソース
- ・野菜: 本日の焼き野菜
- ・肉料理: 黒毛和種 宮崎牛サーロイン
- ・季節の炒め御飯: 薩摩地鶏と高菜の炒め御飯 出汁を添えて / 赤出汁と香の物
- ・デザート: バニラアイスと黒蜜ジュレ きな粉のエスプーマを添えて / 珈琲または紅茶

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



※写真はイメージ



トマトの鉄板焼き



鹿児島県産カンパチの昆布締め 別府芹のアクセント



甘鯛の松笠焼き 佐賀海苔と西京味噌のソース



長崎県産九絵(クエ)のポワレ 博多葱 ノワゼットソース



黒毛和種 宮崎牛サーロイン



3種のつけジュレと3種の塩



薩摩地鶏と高菜の炒め御飯 出汁を添えて



温かい出汁を注いで2度楽しめる



バニラアイスと黒蜜ジュレ きな粉のエスプーマを添えて

〈ホテル概要〉

■所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

