



能登牛と黒毛和牛の食べ比べや加賀野菜をつかった贅沢な美食 『能登から愛知へ 春便り～鉄板焼～』販売

販売期間：2022年1月11日(火)～2月28日(月)
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1月11日(火)～2月28日(月)の期間、“尾張”という共通の地名があり“愛知県”と歴史的な関わりがある“石川県”を題材にした『能登から愛知へ 春便り～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



能登の食材をふんだんにつけた2022年1月・2月限定コース。前菜は、出世魚と呼ばれる“さわら”と加賀野菜“金時草”をつかい、見た目にも華やかに仕上げました。メイン料理は、きめ細かく上品な脂が特徴の“能登牛”と、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”の食べ比べ。デザートは、石川県能登産のゆずのタルトをお楽しみいただけます。“のどぐろの炙り寿司3貫～ライム・紅葉おろし・刻み山葵～”をオプションでご用意が可能。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頂けます。

<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/関原/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『能登から愛知へ 春便り～鉄板焼～』販売概要

- 販売期間:2022年1月11日(火)～2月28日(月)
- 場所:1F / 「TAKUMI 鉄板焼」
- 料金:16,500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
- メニュー内容:

・小金瓜 炎の包み焼き

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”



▲ のどぐろ炙り寿司3貫 イメージ画像

・本日の冷前菜 さわらのタタキ 加賀野菜金時草のお浸し 刻み山葵ソース 柚子風味

さわらのタタキにトロっとした金時草を合わせました。粗く刻んだ山葵と柚子香るソースでお召し上がりください。

・真鱈のグリル 能登半島のいしるを利かせた治部煮仕立て ほうれん草のアクセント

冬の味覚真鯛をグリルし、貝の出汁を利かせた餡にいしるの旨味をプラスした一品。

・季節の焼き野菜

・能登牛のサーロイン(50g)と特選黒毛和牛フィレ肉(40g)の食べ比べ

きめ細かく上品な脂が特徴の能登牛と、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をご用意。自家製3種のジュレと、能登半島珠洲で500年前から続く伝統的製法「揚げ浜式製塩」で作られた「揚げ浜塩田 浜士の塩」を含む、8種類のタレ・塩でお楽しみいただけます。

・能登半島珠洲コシヒカリ お好みで選んで頂く4種類御飯(ズワイ蟹と生姜の炒めご飯 生姜風味いくら添え / カリカリ梅と師崎産のしらすの炒めご飯 / 匠のガーリックライス / 白御飯)

身が柔らかく香りが強いズワイ蟹と生姜を鉄板で炒め、仕上げにいくらを添えた贅沢な一品。

・赤出汁・香の物

・コーヒーまたは紅茶

・石川県能登産のゆずのタルト 西尾抹茶のアイス添え

香り高くさっぱりとした味わいのゆずのタルトと、西尾抹茶の濃厚なアイスのマリアーージュが楽しめる一品。

・のどぐろの炙り寿司3貫～ライム・紅葉おろし・刻み山葵～ ※オプション+2,200円(消費税込み・サービス料15%別)

脂ののった“のどぐろ”を赤酢のシャリと合わせて握り、さっぱりとした柑橘や山葵で仕上げました。

▼イメージ画像

