



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

2021年4月1日
ストリングスホテル 名古屋

報道関係各位

期間限定販売！春に旬を迎えるたけのこを使用したおこわとローストビーフ丼のホテル特製弁当！ 『Hotel Chef's Bento“旬菜おこわ&ローストビーフ”』販売開始

販売期間：2021年4月1日（木）～2021年5月31日（月）

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）にて、2021年4月1日（木）～5月31日（月）の期間限定で『Hotel Chef's Bento“旬菜おこわ&ローストビーフ”』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、営業情報を変更する場合がございます。最新情報は、ホテル公式HP（<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>）をご確認ください。

▼イメージ画像



「美味しいものが食べたいけど、新型コロナウイルス感染症が心配・・・。」「人が多いところはまだ不安・・・。」という方必見、“旬菜おこわ”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめるストリングスホテル 名古屋の特製弁当を期間限定で販売。“旬菜おこわ”は、春に旬を迎えるたけのこ・ふきをホテル特製のだし汁で煮込み、旨味が感じられる味わいに仕立てました。おこわは国産もち米を蒸しあげた後に削り節を混ぜ合わせることで風味をプラスし、もちもちとした食感と甘みを感じられます。仕上げに、食感良いスナッフエンドウと木の芽を添えることで、奥深い春の味わいと風味、素材で異なる食感をお楽しみいただけます。“ローストビーフ丼”は、ホテル内レストラン【匠】で使用している“国産牛”の部位を厳選し、【シェフズ ライブ キッチン】の名物料理“ローストビーフ”に。ホテル料理長の絶妙な火入れにより、柔らかく旨味が凝縮され、冷めても美味しいローストビーフに仕上げました。付けダレには“わさび醤油”と“生姜醤油”の2種類入りで販売いたします。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“旬菜おこわ&ローストビーフ”

【料金】2,700円（消費税込み） ※精算：現金もしくはPayPayのみ

【受取り場所】①2F「シェフズ ライブ キッチン」 ②ご自宅までデリバリー

【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】2021年4月1日（木）～5月31日（月） ※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】 052-589-0561（宴会セールス・広報代表）

【予約URL】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9002.html>

※お持ち帰り用紙袋（弁当3人前分）は別途350円（税込）を頂戴いたします。
紙袋不要の方は、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

◆◇本企画詳細・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：関原/清水/岩田

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