



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

2022年5月13日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

清涼の演出“愛知県産鱧の湯引き”や和牛日本一に輝いた“鹿児島黒牛”がシーズン限定で楽しめる 『鹿児島と愛知 ブラックコース～鉄板焼～』販売

販売期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)
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：愛知県名古屋市中区昭和区八事本町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6月1日(水)～8月31日(水)の期間限定で『鹿児島と愛知 ブラックコース～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、県要請に準拠いたします。

▼イメージ画像



鹿児島県と愛知県の食材をふんだんにつかった2022年6月～8月限定コース。鹿児島県には“黒”のつく名産品が多いことから、“黒づくし”のメニューを考案。冷前菜は、美しい白身が特徴の高級魚「鱧の湯引き」をご用意。涼しげな演出はダイナミックな桜島の噴火をイメージ。ホテル特製“黒胡麻薫る焼き茄子と八丁味噌”ソースと合わせてご提供。メインは、和牛日本一に輝いた“鹿児島黒牛”を、鉄板の上で焼き上げる瞬間の溢れ出す香りと旨みとともにお召し上がりいただけます。是非、特別な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くださいませ。

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

『鹿児島と愛知 ブラックコース～鉄板焼～』販売概要

■販売期間: 2022年6月1日(水)～8月31日(水)

■場所: 1F / 「TAKUMI 鉄板焼」

■料金: 18,700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_natsu

■メニュー内容:

・愛知県産トマトの鉄板焼き 竹炭とにんにく

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”を、竹炭パンを添えてブラックコーススタイルでご提供。

・愛知県産鰻の湯引き 焼き茄子と梅 桜島に見立てて

カリカリ梅を刻んだコンデュメント・黒胡麻薫る焼き茄子と八丁味噌ソースの2種。

・蝦夷鮑の酒蒸し 烏賊墨と夏牛蒡のソース

蝦夷鮑をふっくらと蒸しあげ、夏牛蒡の優しい香りをまとった烏賊墨ソースでお召し上がりいただきます。

・愛知県産黒鯛 鹿児島黒焼酎とおおさ海苔のソース 酢橘の香り

皮目をバリッと焼き上げた黒鯛を、黒焼酎を煮詰め、おおさ海苔の風味豊かな香りと、酢橘で爽やかに仕上げたソースとともに。

・季節の焼き野菜

・鹿児島黒牛サーロイン(90g)

「第11回全国和牛能力共進会」で和牛日本一に輝いた“鹿児島黒牛”をご用意。きめ細かな霜降りならではのまろやかなコクとうま味が特長。

・お好みで選んで頂く3種類御飯(匠のガーリックライス /カリカリ梅としらすの炒めご飯 /北海道産ゆめぴりか白御飯)

・鹿児島県産鰻巻きをのせたガーリックライス 茶出汁を注いで

※オプション+1,000円でお好みで選んで頂く4種類御飯と変更(消費税込み・サービス料15%別)

ふっくらと蒸しあげた鹿児島県産鰻と出し巻き卵を合わせた“鰻巻き”を、茶出汁でさっぱりと召し上がっていただけます。

・赤出汁・香の物

・コーヒーまたは紅茶

・トロピカルムースと鹿児島茶のソルベ ライムのアクセント

濃厚でコクのある風味が特徴の“鹿児島茶”を爽やかなトロピカルムースと合わせた夏らしい一品。



▲愛知県産鰻の湯引き イメージ画像



▲鹿児島県産鰻巻きをのせたガーリックライス イメージ画像

▼イメージ画像

