



SIR WINSTON HOTEL

報道関係者各位

2017年5月30日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

お寿司・ひつまぶし・ローストビーフご飯・トムヤム風フォーなどメインを5種から選べる 平日ランチ限定 夏のセレクトランチボックス

期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)期間限定で販売

店舗：ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』(八事サーウinstonホテル内)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する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、八事サーウinstonホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ホテル内のヘルシーライブ懐石『彩(さい)』では、平日限定でメインが選べるセレクトランチボックスを販売中。好評につき7月からはメニューを増やし5種類でのご提供。夏の暑さを乗り切るスタミナたっぷりの特選ローストビーフご飯や、トムヤム風のフォー、名古屋名物の鰻のひつまぶし、更にさっぱりとお召し上がりいただける和出汁の真鯛のお茶漬けやプチ手まり寿司などをご用意。食後にはパティシエ特製のデザートボックスもお楽しみいただけます。



<店舗概要>

住所：〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 1F

店舗名：ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』

営業時間：ランチ11:30～14:00(14:00 L.O) デイナー17:00～22:00(21:00 L.O)

電話番号：052-861-7874

定休日：なし

席数：カウンター8席 テーブル席12席

HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/sai/>



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>

平日ランチ限定 夏のセレクトランチボックス 概要

2016年秋より販売中のメインを選べるセレクトランチボックス。この夏からは更にバージョンアップし、メニューを5種類でご提供。色鮮やかな「カラフルサラダ」に始まり、旬の食材を味わえる「季節の前菜盛り合わせ」、メインはマグロやアボカドのひとくち寿司や、名古屋名物の鰻のひつまぶし、スタミナたっぷりの2種のお肉を贅沢に盛り込んだお肉のランチ、さらにアジアテイストのピリ辛のトムヤム風フォーとヘルシーな生春巻きなどからお好きなメニューをお選びいただけます。お食事の後は、7種のスイーツが詰まった「デザートボックス」をご用意しています。

販売期間: 2017年7月1日(土)~8月31日(木)

場所: 1F/ヘルシーライブ懐石『彩』

提供時間: ランチタイム11:30~14:00(14:00 L.O)

料金: 3,300円 ※税金・サービス料別

メニュー内容: カラフルサラダ

前菜盛り合わせ(鰻真丈/鮎風乾し/寄せ玉蜀黍/有馬煮/丸十レモン煮/芋蛸南瓜炊き合せ)

※時期により内容が異なります

メイン(5種の中からチョイス)

-4種のプチ手まり寿司と醤油のジュレ&色とりどりの海鮮ちらし寿司

-真鯛のお茶漬けを和出汁と共に&名古屋名物鰻のひつまぶし

-特選ローストビーフご飯 オニオンソース&しっとりチャーシューご飯

-チキンのコンフィーと焼き野菜を八丁味噌ソースで&ちりめんじゃこご飯

-トムヤム風フォー ライムを添えて&チキンと野菜の生春巻きピリ辛ソース

デザートボックス(マンゴープリン/わらび餅 きな粉・抹茶/ライムのオペラ/マカロン/クッキー/季節の和菓子)



▲手まり&海鮮ちらし寿司



▲真鯛のお茶漬け&ひつまぶし



▲ローストビーフご飯&チャーシューご飯



▲チキンのコンフィー&ちりめんじゃこご飯



▲トムヤム風フォー&生春巻き



▲特製デザート