

春野菜や桜鯛など春を目でも舌でも堪能いただける懐石仕立ての期間限定メニュー 「春の香り・彩り・味わい御献立」販売

期間:2018年3月1日(木)~5月31日(木)
店舗:ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』(八事サーウインストンホテル内)

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、八事サーウインストンホテル(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、山菜や筍などの春野菜や旬魚の桜鯛など春尽くしの食材を盛り込んだ懐石料理をお楽しみいただける「春の香り・彩り・味わい御献立」を2018年3月1日(木)~5月31日(木)までの期間限定で販売いたします。

料理長・梶塚和夫による繊細な和の技法と、旬の食材を活かした素材そのものの持ち味を活かした一品一品を心ゆくまでご堪能いただけます。



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・石川・岩崎
〒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/>

「春の香り・彩り・味わい御献立」概要

販売期間: 2018年3月1日(木)~5月31日(木)
場所: 1F/ヘルシーライブ懐石『彩』
提供時間: デイナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)
料金: 8,000円 ※税金・サービス料別
メニュー内容:

一、御水菓子	一、御食事	一、御蒸し物	一、御焼物八寸	一、御向附	一、御椀盛	一、御先附	春の御献立
季節のデザート	鯛茶漬け 鰻ひつまぶし 又は	鯛茶碗蒸し 銀箔 又は 春天 山椒塩	桜枝添えて 鱈西京焼き はじかみ 三色花見団子 出汁巻玉子 菜花辛子和え 白魚磯辺揚げ 花びら百合根 熨斗梅結び 丸十檸檬煮	御造り盛り合わせ 妻一式	鶯仕立て 真鯛の桜蒸し 人参 ぶぶあられ	筍と蓮麩の木の芽和え 木の芽	



料理長

梶塚 和夫 /Kazuo Kajitsuka

都内の調理専門学校を卒業後、目白椿山荘にて料理人としてスタート。都内有数の名店で研鑽を重ね、白金アートグレイスクラブ、星ヶ丘アートグレイスクラブの料理長を経て、2012年八事サーウインストンホテル料理長に就任。

伝統や基本の心を大切に、お客様に心から感動していただけるような料理を考えています。

<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)
 ディナー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/>

