

キャビア・鮑・伊勢海老・生雲丹・和牛など極上の素材に舌鼓！
料理長が厳選した食材を職人技で焼き上げるヘルシー鉄板焼

「平成最後のご褒美ディナー」販売

販売期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火) 場所：ストリングスホテル 名古屋「匠」

ゲストハウスウェ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、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)。

新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技による、色彩豊かでヘルシーな鉄板焼料理を提供。2018年12月21日(金)～12月25日(火)の期間は、平成最後のホリデーシーズンを彩る極上素材のキャビア、鮑、伊勢海老、生雲丹、和牛などをふんだんに使用し、素材そのものを一番美味しい状態に目の前の鉄板焼きで仕上げご提供。1年のご褒美にぴったりのスペシャルディナーをご用意しています。



<施設概要>

■場所：1F/鉄板焼「匠」

■営業時間：

ランチタイム11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

■電話番号：052-589-0787

■定休日：木曜日

■HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇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：岩田/石川

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

キャビア・鮑・伊勢海老・生雲丹・和牛など極上の素材に舌鼓！ 『平成最後のご褒美ディナー』概要

■販売期間：2018年12月21日(金)～12月25日(火)

■提供時間：

一部 17:30～

二部 20:30～

■料金：25,000円※税金・サービス料(12%)別

■メニュー内容：

グラスシャンパン or ノンアルコールスパークリング

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

寒鯛のマリネ 聖護院蕪のクーリ キャビアと酢橘のアクセント

鮑のグリル 和の香り漂うクラムチャウダー仕立て

伊勢海老のグリル 生雲丹を鑲めた銀鮎にて

料理長 特選【平井牛】ロース と 特選和牛ヒレの食べ比べ

ーつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵ー

焼き野菜

カニと生姜のご飯 赤出汁と香の物

パティシエ特製クリスマスデザート

コーヒー又は紅茶



鉄板焼“匠” 料理長 橋本 光一郎/ KOICHIRO HASHIMOTO

一流ホテルや人気レストランでフレンチの修行を積み、2006年より10年間、ベストブライダルが運営するバリ島を含む多くの結婚式場にて料理長を経験。

2016年1月より、ストリングスホテル 名古屋のオープンと共に

鉄板焼“匠”の料理長として就任。

お客様の目の前で、カウンター越しに調理する鉄板焼について、

“美味しいのは当たり前。お客様から信用を得られるような接客を心がけています”

それぞれお客様に合わせたおもてなしを致します。

