



ホテル開業3周年記念特別企画

北陸の冬の情景をイメージしたお料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼

「冬のごほうびディナー～北陸の恵み、旬の食材たち～」販売

販売期間：2019年1月15日(火)～2月28日(木) 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。この度2019年1月21日(月)にホテル開業3周年を迎えることを記念し、2019年1月15日(火)～2月28日(木)の期間限定で北陸三県(石川県・福井県・富山県)を中心に、旬な食材を多数取り揃え使用した『冬のごほうびディナー～北陸の恵み、旬の食材たち～』を販売いたします。



北陸の海で獲れた“真鱈”や“蟹”だけではなく、石川県の魚醤“いしる”、“能登もずく”、“加賀野菜”や“能登野菜”をふんだんにメニューに取り入れ、「その時期に一番美味しいものを食べていただきたい」という想いから料理長が厳選した食材を使用。メインのお肉料理には、肉質が繊細で柔らか、味は香ばしさとまろやかさが口中に広がり「幻の牛」と呼ばれている三重県“伊賀牛”をご用意。北陸の冬の情景をイメージした温菜など、味だけではなく見た目にもこだわりが詰まっています。大切な記念日や会食など、「匠」で特別なディナータイムをお楽しみください。

<店舗概要>

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

『冬のごほうびディナー～北陸の恵み、旬の食材たち～』概要

- 販売期間：2019年1月15日(火)～2月28日(木)
- 場所：1F/鉄板焼「匠」
- 定休日：木曜日
- 提供時間：ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 料金：

【平日】 14,000円※税金・サービス料(12%)別

【土日祝日】 15,000円※税金・サービス料(12%)別

■メニュー内容：

【ファーストディッシュ】

おもてなしの一品「焼きトマト」匠 スタイル

【冷前菜】

特製 ビネガーオードブル

【温菜】

オマール海老のグリル ヘシこの旨味をのせたオマール海老のソース
柑橘の香りを雪化粧に見立てて

【魚料理】

北陸真鱈のグリル いしるともずくのアクセント

【焼き野菜】

北陸の恵を含めた季節の焼き野菜

【メイン】

料理長 特選【伊賀牛】ロース100g

—3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵—

【食事】※下記から1品お選びいただけます

季節の炒めご飯【蟹と生姜の炒めご飯】

又は

料理長こだわりのガーリックライス

又は

カリカリ梅入りしらすと大葉の炒めご飯

赤出汁と香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート

コーヒー又は紅茶



▲「その時期に一番美味しい食材を食べて欲しい」という料理長の想いからメインは幻の牛とも言われる三重県の「伊賀牛」を提供



▲レモンオイルをパウダー状にし雪景色が美しい冬の北陸をイメージ



▲北陸の海で獲れた旬の「真鱈」に石川県の魚醤「いしる」と「能登もずく」が見事にマッチ



▲旬の「蟹」と生姜を合わせさっぱりとした炒めご飯はシメに最適

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。

