



THE STRINGS.

2019年1月30日

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

山海の幸を贅沢に盛り込んだプレミアムな鉄板焼 『春の瀬戸内ディナーコース』販売

販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金)

場所：サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 「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)が運営するサー ウィンストーンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ヘルシー、ビューティー、フレッシュをコンセプトに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」。

2019年3月1日(金)～5月31日(金)の期間は、瀬戸内のブランド食材、下関のフグや瀬戸内全域から運ばれる真アナゴをはじめ、素材の味をダイレクトに楽しめる鉄板焼ならではのメニューが並ぶ『春の瀬戸内ディナーコース』を販売。

ほんのりミカンの香りがするミカン鯛の前菜や、東海地区では珍しい広島黒毛和牛「なかやま牛」のフィレとローズの食べ比べ、下関の河豚のダシをベースに身も入った雑炊で♪のご飯と、コースの始めから最後まで瀬戸内の山海の幸を五感で存分に楽しんでいただけます。



<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 21:00)

【定休日】 火曜

【電話番号】 052-861-7874

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
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◇◇

サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『春の瀬戸内 ディナーコース』販売概要

販売期間: 2019年3月1日(金)～5月31日(金)

場所: 1F「TAKUMI 鉄板焼」

提供時間: ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金: 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 鉄板アミューズ匠スタイル

愛媛のみかん鯛にジェニパーベリーの香り

春感じる彩り野菜

ほんのり蜜柑の香りがするミカン鯛に春らしくお野菜の色彩も愉しめる一品

瀬戸内穴子のSUKIYAKI/パピヨット

春野菜と共に瀬戸内の浅瀬でとれた真アナゴをカルタファタで包みスキヤキ仕立

淡路の玉葱や愛媛の椎茸・岡山の黒豆もやしを

織り込んだ時季の焼き野菜

全国でも有名な淡路の玉葱など旬の野菜を目の前でお焼きします

料理長厳選

広島県産黒毛和牛「なかやま牛」のフィレ・ロースの食べ比べ

トウモロコシの割合が6割以上の肥料で育った黒毛和牛は脂が溶けやすく甘みのある肉質が特徴。

そんな「なかやま牛」の異なる部位のお肉をお好みの焼き加減で食べ比べにてご提供

山口県産 下関の河豚雑炊

赤出汁・香の物

季節のデザート

珈琲



料理長 小松 守 /Mamoru Komatsu

専門学校卒業後、JRアソシアホテル入社。約17年間名古屋市内のホテル5社で修行を積み、平成19年サーウィンストーンホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウィンストーンホテル料理長として就任。