



THE STRINGS.

2019年3月26日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

## 瀬戸内フェア開催記念

# 宿泊滞在『お部屋でレモン風呂体験』

販売期間：2019年4月1日(月)～5月31日(金)

# レストラン『春爛漫 3種のシトラスカクテル』

販売期間：2019年3月27日(水)～5月31日(金)

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

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、安らぎと寛ぎを感じられるサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、瀬戸内フェア開催を記念し、ご滞在時の『お部屋でレモン風呂体験』宿泊プランを2019年4月1日(月)～5月31日(金)に、また、レストラン「TAKUMI イタリアン」にて『春爛漫 3種のシトラスカクテル』を2019年3月27日(水)～5月31日(金)に販売いたします。

期間限定で、宿泊ご滞在時に爽やかなレモンの香りでリフレッシュしていただける、「お部屋でレモン風呂」プランをご用意。クエン酸やビタミン豊富なレモンは、美肌・美白効果や血行促進により冷え症の予防改善にも期待できる万能フルーツ。また、ホテル内のレストラン「TAKUMI イタリアン」では、春の訪れを感じる爽やかな柑橘系のカクテルとともに瀬戸内の食材をふんだんに使用したお食事をお楽しみいただけます。

季節の変わり目の春バテ時に身体や心もリフレッシュできる心地よいホテルライフをお過ごしください。



### ◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 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:052-861-7876 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 心も身体もリフレッシュ！瀬戸内フェア記念 『お部屋でレモン風呂』 宿泊プラン販売概要

- 販売開始：2019年4月1日(月)～5月31日(金)※3日前まで要予約
- プラン名称：心も身体もリフレッシュ！瀬戸内フェア開催。『お部屋でレモン風呂』プレゼント！
- 料金：大人お一人様 4,800円(税・サービス料込)～
- ※お日にち、お部屋タイプ、人数によって料金は変動いたします
- お部屋： デラックスツイン、エグゼクティブスイート、ラグジュアリースイート
- 予約URL：<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/stay>
- 問い合わせ先：052-861-7901(代)



## 瀬戸内フェア『春爛漫 3種のシトラスカクテル』販売概要

- 期間：2019年3月27日(水)～5月31日(金)
- 場所：1F/「TAKUMI イタリアン」
- 内容：『春爛漫 3種のシトラスカクテル』
- ◆愛媛みかんビール

愛媛みかんのほのかな甘みと爽やかな香りのビアカクテル

### ◆レモンスパークリング

レモンの香りが食欲をそそるスパークリングカクテル

### ◆レモネード(ノンアルコール)

レモンの酸味とはちみちの甘みがこの季節にぴったりの  
ノンアルコールドリンク

- 料金：各1,200円(税込・サービス料12%別)

※愛媛WEEK2019年3月27日(水)～4月3日(水)はフェア価格1,000円(税込・サービス料12%別)で販売

- 予約URL：<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>

- 問い合わせ先：052-861-7874



### <店舗概要>

- 【店名】 「TAKUMI イタリアン」
- 【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】 水曜
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



### 料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でのパティシエ体験が料理人としての第一歩。その後20代は会員制六本木ホテルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月にサーウインストンホテル料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言ってもらえる料理、空間作りを目指しています。作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立(いちざごんりゅう)」の精神で日々、料理をしています。

瀬戸内フェア料理で意識したのはイタリア料理の王道をいくコース料理という点で、調理法はもちろん、春の日本食材を吟味しながら随所にイタリアの食材も織り交ぜ、イタリアの情緒感を味覚を通して感じていただけるよう工夫しました。アミューズからドルチェまで、各素材の特徴をいかし、最高の相性で豪華さを演出しています。

