



THE STRINGS.

2019年6月12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

## 鹿児島県産のブランド豚や鶏を使用したブラックカレーや味噌カツサンドなど 『鹿児島 美食メニュー』販売

販売期間： 2019年6月17日(月)～9月1日(日)  
場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings  
オールデイ・ラウンジ「スStringス ラウンジ」

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 ウィンストンホテル 名古屋 by スStringス(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

リュクスな雰囲気漂うオールデイ・ラウンジ「スStringス ラウンジ」では非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたソファ席で、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。

2019年6月17日(月)～9月1日(日)の期間限定で、鹿児島県の食材を使用した美食メニューを販売。竹墨パンと鹿児島ブランド豚の“天恵美ポーク”のカツを使い鹿児島島のテーマカラー”黒”を意識したカツサンド、ブラックカレーと、鹿児島県産の桜島鶏は新鮮卵をたっぷり并使用し皆が親しみやすい定番の親子丼に仕上げた3品をご用意いたします。



### <店舗概要>

【店名】 オールデイ・ラウンジ「スStringス ラウンジ」  
【営業時間】 7:00～21:00(フードL.O 20:00/ドリンクL.O 20:30)  
【席数】 70席  
【定休日】 無休  
【電話番号】 052-861-7874  
【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>



◆◆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Stringス 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](mailto: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Stringス 広報担当:岩田/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: [bb-pr@bestbridal.co.jp](mailto:bb-pr@bestbridal.co.jp)

# 『鹿児島 美食メニュー』概要

- 販売期間:2019年6月17日(月)～9月1日(日)
- 販売場所:オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」
- 提供時間:11:00～21:00(フードL.O 20:00/ドリンクL.O 20:30)
- メニュー:

## 天恵美ポークのKAGOSHIMAブラック・カツカレー

オニオンを長時間炒め、かぼちゃやパプリカ、トマトなどの夏野菜と、甘さと風味があり柔らかさに定評のある天恵美豚を使用したホテルメイドのブラックカレー。

料金:2,400円(ミニサラダ&ドリンク付)

※単品 1,800円



## 天恵美ポークのKAGOSHIMA ブラック味噌カツ・サンド

鹿児島県のブランド豚、天恵美ポークと愛知県名産の赤味噌を使用した味噌カツサンド。デトックス効果も高いと言われている竹炭を使用し、見た目にもインパクトのある一品。

料金:2,200円(スープ&ドリンク付)

※単品1,500円



## 鹿児島 桜島どり、新鮮卵の特製親子丼セット

鹿児島県の桜島で飼育されている希少価値の高い桜島鶏を使用し、愛知県産の満月濃厚卵でふわふわに仕上げた親子丼。

ホテル専属の和食のシェフが丁寧にとった優しい風合いの出汁が味の決め手です。

料金:2,000円(お味噌汁、香の物、ソフトドリンク付)



※全て税金、サービス料(12%)別