



THE STRINGS.

2019年6月20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

## “STRINGS BEAUTY Labo”

～いくつになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～

### ホテルシェフが指南

## 『“キッズが喜ぶ”夏のおもてなし料理教室(ランチ付き)』開催

日時: 2019年7月18日(木) 11:30～13:45(11:15受付)

場所: サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 「TAKUMI イタリアン」

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trings(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、“STRINGS BEAUTY Labo”※と題したイベントを定期開催。ホテル内のヘルシー、ビューティー、フレッシュがコンセプトのイタリア料理を提供するレストラン「TAKUMI イタリアン」にて、料理長の松塚が、自宅で再現できるおもてなし料理を指南いたします。料理教室第三弾は“キッズが喜ぶ”おもてなし料理を学べるイベントとして2019年7月18日(木)に開催いたします。

メニューは街中のスーパーで普段購入できる食材を中心に、お子様が大好きなナゲットやコーンスープ、チキン煮込みなどをホテル流にアレンジ。夏のフルーツを使った食前・食後スイーツ2種も含めた5品をご家庭で簡単に再現できる裏技や盛り付けの方法などの耳より情報も含めシェフ自ら指南いたします。料理教室の後は、夏のおもてなしに相応しいテーブルコーディネートも楽しみながら、お料理(5品)をお召し上がり頂けます。

※“STRINGS BEAUTY Labo”とは、女性が一番美しくありたいという想いを、“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して様々な企画を提案。お料理から立ち振る舞い、健康も含めて様々な形の【美】をお届けいたします。



▲イメージ画像

#### ◆◆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:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# “STRINGS BEAUTY Labo”

## ホテルシェフが指南

### 『“キッズが喜ぶ”夏のおもてなし料理教室(ランチ付き)』開催概要

- 日程: 2019年7月18日(木)
  - 時間: 11:30~13:45(受付11:15)
  - 場所: サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 1F/「TAKUMI イタリアン」
- ※予約状況により会場が変更になる可能性があります
- 内容: ホテルのイタリアンシェフが指南する「“キッズが喜ぶ”夏のおもてなし」料理教室と実食(5品)
  - メニュー:

**食前に冷んやり南国パインのカクテルふるふるジュレをそえて**  
手軽なパインの缶詰めを使い見た目にも涼しげな一品に



**オレガノ香る白身魚と小エビのナゲットピンチョス・スタイルで**  
ヘルシーなシーフードで大人も楽しめるナゲットにいたしました



**冷たいコーンと豆乳のポターージュ**  
サクサクのパゲットとの食感のコントラストが楽しい食べる感覚のスープ



**若鶏と夏野菜の森の狩人風**  
たっぷりの夏野菜でチキンをサツと煮込み、野菜が苦手なお子様も召し上がり易いすりおろし野菜を加え旨みとロミを加えました



**爽やかなグレープフルーツプリン**  
キャラメルのはろ苦さの代わりにグレープフルーツを使い夏らしくさっぱりと仕上げ、プリンもご家庭でも作り易い方法をお教えます

- 料金: 5,000円 ※税金・サービス料12%別
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>
- お問い合わせ先: 052-861-7874



#### 料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエ経験が料理人としての第一歩。その後20代は会員制六本木ヒ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 ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 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おります。

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(いちざこんりゅう)」の精神で日々料理をしています。

#### <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>

