



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2019年8月5日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

伊勢神宮奉納魚「伊勢まはた」や伊勢志摩サミットでも提供された「南張メロン」などの極上食材を堪能  
三重県産銘柄牛「松阪牛」も贅沢に食べ比べ！

## 『伊勢志摩の極上素材 鉄板焼ディナー』販売

販売期間：2019年9月2日(月)～11月10日(日)

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「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)が運営するストリングスホテル 八事 NAGOYA ※2019年7月1日にサー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングスより名称変更(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」では、2019年9月2日(月)～11月10日(日)の期間に、『伊勢志摩の極上素材 鉄板焼ディナー』を販売。伊勢志摩にちなんだ食材として、伊勢神宮に奉納された伊勢まはた、伊勢志摩サミットでも提供されたブランドメロン「南張メロン」など極上素材がたっぷり登場。さらに、三重県が誇る銘柄牛「松阪牛」のフィレとロースの食べ比べもご用意しています。ご家族で、お二人の記念日に、ワンランク上のひとときをお過ごしいただけます。



### <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◇◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 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◇◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当: 清水/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『伊勢志摩の極上素材 鉄板焼ディナー』販売概要

- 販売期間：2019年9月2日（月）～11月10日（日）
- 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(2019年10月の増税により価格に変動がございます)
- メニュー内容：



## おもてなしの一品 ファーストディッシュ匠スタイル

匠の名物料理トマトのフランベを目の前で炎と共に演出。

## 伊勢神宮奉納「伊勢まはた」の伊勢茶マリネ

養分が豊富で穏やかな熊野灘に面した南伊勢町で養殖され伊勢神宮にも奉納された伊勢まはたを伊勢茶でマリネした逸品。

## ヒロメで包んだ伊勢まだいの蒸し焼きに磯香るヒトエグサのソース 伊勢志摩の恵み

紀伊山地からの栄養分と黒潮が会う伊勢の海で育った伊勢神宮奉納まだいに全国生産量トップの青さ海苔(ヒトエグサ)とご一緒に。

## 時季の焼き野菜8種盛

定番の焼き野菜から今しか食べれない季節感じる彩り野菜をご用意。

## 料理長厳選 三重県産 松阪牛のフィレとロースの食べ比べ

日本三大和牛の一つ松阪牛。キメ細かなサシ、柔らかな肉質や香り・舌触りが最高の和牛を食べ比べで堪能。

## 三重のお米「結びの神」のガーリックライス

12年の歳月をかけて生まれた三重県が誇るブランド米。粒・色艶・香り・甘さも最高の「結びの神」を使用。

## 赤出汁・香の物

## ”大人のクリームソーダ”

伊勢志摩サミットでも提供された南張メロンを自家製の濃厚なバニラアイス、シャンパンの泡を使い大人なクリームソーダ仕立てに。ひとつひとつ丁寧に育てられた、メロンの芳醇な味わいをお楽しみください。

## 珈琲



- 伊勢まはた・・・伊勢神宮奉納魚。魚が健康に過ごせるよう、飼育密度にゆとりをもたせて丁寧に育てている。出荷の際もストレスをかえないように活かし網にそっとまはたを移し、生簀から岸壁へ慎重に移動させて出荷分を用意。豊富なコラーゲンと適度な脂が含まれている上品な味わいの高級食材。
- 伊勢まだい・・・ポリフェノール類を多く含む三重県産海藻・かんきつ・茶葉の粉末をブレンドしたエサを与えてた真鯛。良質なタンパク質に加え、生活習慣病を予防する不飽和脂肪酸をはじめ、ビタミンC・D・E・B1、パントテン酸が多く含まれ、新鮮で臭みや脂肪が少ないのが特長。
- 三重のお米「結びの神」・・・食や地域社会、自然、人との間でつながりが薄れているといわれる中で、「つながり」への気持ちを込めて命名。厳しい基準をクリアした良質米のみが、「結びの神」として認定。米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しく炊きあがり、もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいが広がります。
- 南張メロン・・・伊勢志摩サミットでも提供された三重県志摩市浜島町南張にて、一つ一つ手作業で、手間隙かけて丹念に栽培された高級メロン。季節に合わせて自家育種したオリジナルの品種を用い、それぞれ1本の苗からたった1個のメロンを栽培。土・水・温度・日照時間、全てを365日欠かさず管理し通年均一な品質に仕上げている。みずみずしい食感と、上品な甘さが特長のメロン。



「令和」の出典となった万葉集に「御食つ国」を枕詞として詠まれた食の宝庫・三重が誇る数々の食材は、古来より伊勢神宮に奉納され、脈々とその歴史を紡いできました。「令和」という新しい時代に、悠久の歴史の中で豊かな食文化を育んできた三重県にスポットを当て、「ストリングスホテル 八事 NAGOYA」で伊勢志摩フェアが開催されることを大変嬉しく思います。

今回のフェアでは、三重県ならではの食材が贅沢に使用され、料理人の匠の技と生産者の想いを融合した魅力溢れるメニューを提供していただきます。

是非、この機会に新たな三重を発見していただき、三重県にも足を運んでいただければ幸いです。

三重県知事 鈴木英敬