



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

2019年 12月23日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

新春は石川県フェア！加賀野菜をふんだんに使って彩り豊かで繊細な旬のコースに 『STRINGS百万石物語～イタリアン～』販売

販売期間：2020年1月14日(火)～3月15日(日)

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「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「できたて」「楽しい」「美味しい」お料理を提供する「TAKUMI イタリアン」では繊細で彩り豊かな一皿を極上の空間でお召し上がりいただけます。

2020年1月14日(火)～3月15日(日)の期間は、石川県の食材や名産品をふんだんに取り入れた『STRINGS百万石物語～イタリアン～』を販売いたします。石川県は、日本海の幸や加賀野菜など上質な食材が揃います。それらをたっぷりメニューに組み込みました。調味料には石川県の名産品であるヤマト醤油や老舗酒蔵の福光屋「加賀鳶 純米大吟醸 藍」を使うことで食材との一体感が生まれ、美味しさも一層アップ。石川県の美味しいところを集め、ストリングス流にお届けします。



<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>



◆◆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

『STRINGS百万石物語～イタリアン～』販売概要

- 販売期間: 2020年1月14日(月)～3月15日(日) ■場所: 1F/「TAKUMI」イタリアン
- 提供時間: ランチ11:30～15:00(14:00 L.O)/ディナー17:00～22:00(21:00L.O)
- 料金: 8,000円 ※税金・サービス料12%別
- ※『STRINGS百万石物語～イタリアン～』は6000円、8000円、10000円の3コースございます
- メニュー内容:
 - ・TAKUMIイタリアン ご挨拶の一皿
 - ・金沢春菊のジェノベーゼ、モッツアレラ、フレッシュトマトとアスパラガスのパンナコッタ
 - ・柑橘香る加賀れんこん、七尾産このわた、本ワサビ、ポツタルガ 冷製フェデリニを使って
 - ・福光屋「加賀鳶 純米大吟醸 藍」でやさしく蒸しあげた 石川県産のお魚を使った一皿 シェフのインスピレーションで
 - ・身も心も温まるイタリアン・ポトフ ～香ばしく焼き上げた鴨胸肉、金沢一本ねぎ、源助だいこん、ポルチーニのラヴィオリ～
 - ・ヤマト醤油の米糍を使ったムースリーヌと加賀最中 特選しょうゆの香りを添えて
 - ・自家製フォカッチャ&カフェ&小菓子
- URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2020_ishikawa



※写真はすべてイメージです



▲目でみて楽しめる華やかな一皿



▲金沢春菊を使った和製ジェノベーゼソースで



▲能登珍味、旬のこのわたを楽しめる大人なパスタ



▲華やかな吟醸香を楽しめる素材の味を生かした一品



▲長時間煮込んだポトフで鴨肉が深い味わいに



▲糍のあま味と本醸造醤油のコクと風味が味わえるデザートに仕上げました