



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

新春は加賀百万石の旬を堪能できるコースが登場！ 『STRINGS百万石物語～鉄板焼き～』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 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trings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、2020年1月14日(火)～3月15日(日)の期間『STRINGS百万石物語～鉄板焼き～』を販売いたします。今が旬の寒ブリや加賀野菜、能登牛などのほか、醤油や味噌にも石川県産にこだわって逸品を作り上げます。加賀の伝統が息づく極上食材の美味しさを、ぜひご堪能ください。



<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

『STRINGS百万石物語～鉄板焼き～』販売概要

■販売期間:2020年1月14日(火)～3月15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

■URL:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2020_ishikawa

■メニュー内容:

・おもてなしの一品 フォーストディッシュ匠スタイル

美・健康を考えた匠定番メニュー 炎の焼きトマト



・老舗の米糍でマリネした能登の寒ブリ 加賀野菜を添えて

伝統あるヤマト醤油味噌の米糍を使って脂ののった能登の寒ブリをマリネし、加賀野菜で仕立てた逸品

・日本海のどぐろパピヨット 煮つけ仕立て

旬の赤ムツを醤油で味付けし梅干しと生姜でアクセントを加え、目の前で仕上げ香りも楽しめる一品

・時季の焼き野菜

定番の野菜から旬の野菜をヘルシーに焼き上げ、野菜本来の甘さが感じられます

・石川県産 幻の能登牛の食べ比べ

オレイン酸の含有量が高く滑らかで舌触りがよくトロける触感が楽しめる幻の和牛を堪能

・金沢のお米「ひやくまん穀」

<チョイス>白米orガーリックライスor梅としらすご飯

能登ひかりがベースの粒が大きく艶が特徴の県外では中々出回らない新触感のお米

・赤出汁 ・香の物

・五郎島金時芋のムースに金箔 ヤマト味噌醤油の醤油を使ったアイス添え ・珈琲

加賀野菜の五郎島地区のサツマイモを使い金箔であしらったムースに石川県の老舗醤油を使ったアイス

