



温暖な気候に育まれた四国の幸を鉄板焼とイタリアンで堪能！

『SHIKOKU GOURMET FAIR』開催

開催期間:2020年6月1日(月)~8月31日(月)

場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI 鉄板焼」・「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*
(所在地:愛知県名古屋市中区昭和区八事本町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レストラン「TAKUMI 鉄板焼」と、繊細で彩り豊かなお料理をラグジュアリーな空間でお召し上がりいただける「TAKUMI イタリアン」では、2020年6月1日(月)~8月31日(月)の期間、山海の幸が豊富な四国の食材を集めた『SHIKOKU GOURMET FAIR』を開催いたします。温暖な気候に育まれた素材たちが、両レストランのシェフによって極上のメニューに！この時期だけの特別な味わいをご体験いただけます。 ※旧: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 ▼画像は全てイメージ



【お部屋でレモン風呂体験！！宿泊プラン】SHIKOKUフェア期間中は、浴室にレモンを浮かべたビューティープランを用意。ビタミンやクエン酸で美肌効果も期待できるレモン。

爽やかな香りで心も体もリフレッシュ！

■期間:2020年6月1日(月)~8月31日(月)

■料金:エグゼクティブ スイート

大人2名1室 23,400円(素泊まり)~ ※消費税・サービス料込



※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。

詳細はこちら:https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

◆◆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/野本/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:岩田/清水/石川
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail:bb-pr@bestbridal.co.jp

シェフが目の前で仕上げる鉄板焼きで四国の美味しさをダイレクトに味わう 『SHIKOKU GOURMET FAIR～鉄板焼～』概要

鳴門海峡の荒波に揉まれて育った鳴門鯛や、夏に旬をむかえる脂ののった徳島の鰹、黒毛のブランド牛、阿波牛など四国でとれる極上素材を使った贅沢なコース。香川のお米“おいでまい”を使ったガーリックライスも絶品。

■販売期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月)

■場所：1F「TAKUMI 鉄板焼」 ■電話番号：052-861-7874

■定休日：火曜日

■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)

■料金：【ランチ】4,500円～ 【ディナー】11,000円～ ※消費税・サービス料12%別

■新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応：

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

■HP予約：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_shikoku

■メニュー内容(15,000円ディナーメニュー例)：

おもてなしの一品 トマトのフランベ



▲店舗内観

鳴門鯛のマリネ炙り焼き風 芽葱巻き 巣立ちの香り

「徳島県産鰹」のパフォーマンス 実演 霜降り、清涼感仕立て 梅肉ソース

時季の焼き野菜

料理長厳選 徳島県産 阿波牛のフィレとロースの食べ比べ

香川のお米「おいでまい」の白米 or ガーリックライス or 梅とシラスの季節御飯

赤出汁・香の物

デザート



▲コースイメージ



▲炎のフランベパフォーマンスは写真を撮らずにはいられないおもてなしの一品。リコピンが豊富なトマトは夏のシーズンは必食素材。



▲鳴門鯛は、徳島では最高級ブランド品。厳しい潮流にもまれて育った為身がよく引き締まり、味も格別。炙りにして酢橘で爽やかに仕上げました。



▲西日本では、夏の訪れを告げる鰹。徳島南部伊島近海で水揚げされる上質で淡泊な味わい、目の前にて湯引きするパフォーマンスを楽しんで頂く一品に。



▲阿波畜産3ブランドの1つ阿波牛は、良質で濃厚な味わい。自家製ジュレと3種の岩塩でご賞味ください。



▲シラス、カリカリ梅、大葉を使い仕上げにバターを用いた炒めご飯でサッパリと召し上がっていただけます。



▲～おいりソフト スtrings八事スタイル～香川県名物おいりソフトをアレンジ。さっぱりと柑橘のジュレをアクセントに。

太陽の光をいっぱい浴びた食材を洗練されたイタリアンで 『SHIKOKU GOURMET FAIR～イタリアン～』概要

土佐清水港直送の鮮魚を使った一品や、徳島県産の阿波尾鶏のほか、小豆島のオリーブや愛媛県産の小夏など、料理のアクセントとなる食材にもこだわったメニュー。四国の美味しさを満喫できるラインナップです。

- 販売期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月)
- 場所：1F/「TAKUMI イタリアン」 ■電話番号：052-861-7874
- 定休日：水曜日
- 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)
- 料金：【ランチ】2,800円～ 【ディナー】4,800円～ ※消費税・サービス料12%別
- 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応：
https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf
- HP予約：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_shikoku
- メニュー内容(8,000円ディナーメニュー例)：
シェフからの御挨拶の一品



▲店舗内観

スモークサーモンとカナールの自家製プロシュート 愛媛県産「小夏」のマーマレードを添えて

小豆島のオリーブ素麺 稚鮎のフリット 夏の始まり

土佐清水漁港直送 本日の鮮魚を使った一皿

徳島県産 阿波尾鶏のロティ 人参のピュレ・コリアンダーのアクセント

専属パティシエが奏でるスペシャルドルチェ なんと金時芋を使った芋けんぴのミルフィーユ

自家製フォカッチャ&小菓子&珈琲



▲コースイメージ



▲季節の食材を使ったファーストディッシュ



▲サーモンとカナールが小夏の爽やかな酸味と上品な甘みのアクセントで奏でる一品に仕上げました。



▲瀬戸内海の恵みを受けたオリーブの果実を練り込み、伝統の手延べ製法の素麺を夏らしくアレンジ。



▲漁場が近く、漁から水揚げの時間が短い、新鮮な魚を直送で仕入れTAKUMI風に仕立てました。



▲軍鶏と掛け合わせた全国トップシェアの地鶏。低脂肪でコク・甘味・旨味が多く歯ごたえが特徴。徳島自慢の阿波尾鶏をカリッと仕上げた逸品。



▲徳島が誇るブランド芋をカリカリに仕立て重ねたデザート。食感と芋の自然な甘さをご堪能ください。