

世界三大珍味&amp;日本三大珍味の“至極の共演”が楽しめる！

## 『世界&amp;日本三大珍味 冬の贅沢フェア』開催

開催期間：2020年11月9日(月)～2020年12月31日(木)

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11月9日(月)～2020年12月31日(木)の期間、世界三大珍味&日本三大珍味の“至極の共演”が楽しめる！『世界&日本三大珍味 冬の贅沢フェア』を開催いたします。

▼画像は全てイメージ



TAKUMI鉄板焼では、静岡県産“金目鯛”・北陸産“ノドグロ”・愛知県産黒毛和牛“みかわ牛ゴールド”などの極上素材を【世界三大珍味(フォアグラ・キャビア・トリュフ)】&【日本三大珍味(うに・このわた・からすみ)】と合わせた贅沢なコースをご用意。“名古屋コーチン卵”の炒めご飯は目の前でフレッシュトリュフをスライスして仕上げ、トリュフの豊かな香りも楽しめます。

TAKUMIイタリアンでは、冬に旬を迎える脂のった“ノドグロ”や北陸産の“烏賊”などを、世界&日本の三大珍味を使用することで贅沢にアレンジ。トリュフをふんだんに使用したペリゲーソースは、3種のワインを使用したストリングスホテル 八事 NAGOYA伝統のレシピ。厳選国産牛フィレ肉とのマリアージュをお楽しみいただけます。

※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](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・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:052-861-7869/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で冬に美味しい贅沢食材を味わう 『世界&日本三大珍味 冬の贅沢フェア』概要

- 販売期間:2020年11月9日(月)~2020年12月31日(木) ※フェア除外日:2020年12月19日(土)~12月27日(日)
- 場所:1F「TAKUMI 鉄板焼」
- 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】17:00~21:30(L.O 19:30)
- 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
- HP予約:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-t\\_2020wi](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2020wi)
- 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

・北陸産ノドグロの昆布締めマリネと珍味のゴージャスな盛り合わせ

・静岡県産金目鯛のグリル ヴァンプランソース

・時季の焼き野菜

・料理長厳選 愛知県産黒毛和牛“みかわ牛ゴールド”フィレ(40g)とロース(50g)の食べ比べ

・お好みで選んで頂く3種類の御飯  
(名古屋コーチン卵の炒め御飯“トリュフスライス” / 国産コシヒカリ白御飯 / ガーリックライス)

・赤出汁・香の物

・香ばしい加賀棒茶のエスプーマと柑橘のムースリーヌ

・コーヒーまたは紅茶



▲店舗内観

▼画像は全てイメージ



▲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。



▲冬に旬を迎える“ノドグロ”を、キャビア・カラスミ・フォアグラ・このわたを贅沢に使用し華やかに仕上げました。



▲静岡県産“金目鯛”と“雲丹”を合わせて、グラタン仕立てに。冬に楽しみたい温かい一品。



▲愛知県産黒毛和牛“みかわ牛ゴールド”は、良質で深い味わい。自家製ジュレと3種の岩塩でご賞味ください。



▲名古屋コーチン卵の炒め御飯は、目の前でフレッシュトリュフをスライスして提供。トリュフの芳醇な香りが楽しめます。



▲“加賀棒茶”の香ばしさをエスプーマに閉じ込めました。柑橘のさっぱりした酸味を楽しめるムースリーヌ。

キャビアを敷き詰めた美しい前菜や、トリュフの香り豊かなロッシーニなどが味わえる  
『世界&日本三大珍味 冬の贅沢フェア』概要

- 販売期間: 2020年11月9日(月)~2020年12月31日(木)
- 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)
- 料金: 【ランチ】2,800円~ ※消費税・サービス料12%別
- HP予約: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-i\\_2020wi](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2020wi)
- メニュー内容(8,000円ランチメニュー例):

- ・ノドグロの昆布締めマリネ カリフラワーのムースと共に
- ・北陸産剣先烏賊のタルタル ガトー仕立て
- ・旬の野菜を使用したカラスミのパスタ
- ・厳選された本日の鮮魚ポワレ 雲丹のオランダーズソース グラタン仕立て
- ・厳選国産牛フィレ肉のロッシーニ
- ・メレンゲに包まれたモンブラン トリュフアイス添え
- ・自家製フォカッチャ
- ・コーヒーまたは紅茶



▲店舗内観

▼画像は全てイメージ



▲冬に旬を迎える脂の乗ったノドグロを昆布締めにすることで素材の味を凝縮。純白のカリフラワーのムースを添えました。



▲“剣先烏賊”と“このわた”のタルタル上には“キャビア”を敷き詰め、世界と日本の三大珍味が奏でる一品に仕上げました。



▲“カラスミ”を旬の野菜と合わせてオイルベースに仕立てました。



▲新鮮な魚を直送で仕入れ、“雲丹”のオランダーズソースを使用した至極の魚料理。



▲ヨーロッパ産の“フォアグラ”と“トリュフ”を厳選国産牛フィレ肉と合わせてお召し上がりいただけます。“トリュフ”の香り豊かな秘伝のペリグーソースが美味。



▲ほっくりとした甘みの特徴である和栗のモンブラン。トリュフを練り込んだアイスに相性の良いカシスのソースで酸味をプラス。