



華やかで繊細なご膳と、洗練された和の空間で心癒される

## 『祝手毬～JUNI - HITOE御膳～』販売

販売開始:2021年1月1日(祝・金)～3月31日(水)特定日 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA

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:愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)。

四季折々の食材を使い、熟練の技から生み出されるメニューの数々が楽しめる「TAKUMI 会席」で、2021年1月1日(祝・金)～3月31日(水)期間中、特定日限定で『祝手毬～JUNI - HITOE御膳～』を販売いたします。 ▼イメージ画像



四季折々の美しい自然があふれる八事に佇むストリングスホテル 八事 NAGOYAで、和洋会席ご膳が登場。

世界三大珍味や紅ズワイ蟹など料理長が厳選した高級食材をはじめ旬の食材の数々をつかい、12種類の手毬寿しで優美な“十二単”を表現。お醤油は、料理に深みを与える独特な旨味とコクが特徴の“伊勢醤油”を使用。“柚子胡椒”や“明太子”など5種類の薬味は、手毬寿しをお好みのテイストに変えて味わえます。茶わん蒸し・赤出汁・デザート・日本茶も、最後の一口まで堪能いただけるよう考案。昼はご膳、夜は天婦羅が味わえる会席のコースをご用意。

1月15日(金)～1月31日(日)まで、開店記念料金でご案内いたします。お食事は、御影石の重厚感と、木や竹を基調にした和の趣が感じられ、まるで京都の祇園に来たかのような落ち着いた雰囲気のある会場「結」にてご案内。檜の舞台上には、日本の伝統文化である着物の展示、水引つるし飾りや、和柄の円柱オブジェなど、風情のある空間が広がります。洗練された和の空間で、一品一品丁寧に作り上げられた、和と洋の彩り豊かな手毬寿しの数々をお愉しみください。

※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・安全を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。

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。

### <店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 会席」

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:30)  
ディナー 17:00～21:00(L.O 20:30)

【定休日】 不定休

【電話番号】 052-861-7874

【HP】 [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi\\_k.html](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_k.html)



◆◆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/岩田/石川

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『祝手毬～JUNI - HITOE御膳～』昼の部 販売概要

■販売期間:2021年1月1日(祝・金)～3月31日(水) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間:第一部 11:30～15:00(L.O.14:30)

■場所:2F/「結」

■料金: 3,300円

※2021年1月1日(祝・金)～1月31日(日)まで開店記念料金 / 2,900円 ※消費税・サービス料別

■URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/yui\\_gozen](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/yui_gozen)

■メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

## 【お食事】

・手毬寿し ～和～ 紅ズワイ蟹 / スモークサーモン / 高菜 / 雲丹と白ごま / 最中キャビア / 赤飯  
～洋～ 生ハム / オムライス / パエリア / ドライカレー / ライスコロッケ / トリュフとフォアグラ

・コンディメント キプロスの塩 / もみじおろし / 生姜 / 柚子胡椒 / 明太子 / わさび

・茶碗蒸し 季節に合わせて一つ一つの食材を吟味 出汁がよく効いた風味豊かな味わいが特徴

・赤だし 独特の旨味と香りが特徴で深いコクを楽しめます

・香の物

・季節のアイス

## 【オプションデザート】

・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +600円 ※消費税・サービス料別

## 【お飲み物】

・ほうじ茶



▲手毬寿し イメージ



▲食事会場「結」 イメージ



▲オプションデザート イメージ



▲オプションデザート イメージ  
マスカルポーネクリーム・かのご豆・抹茶ソース  
白玉などを使い和のティラミス仕立てに

# 『祝手毬～JUNI - HITOE御膳～』夜の会席プラン 販売概要

■販売期間:2021年1月1日(祝・金)～3月31日(水) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間:17:00～21:00(L.O.20:30)

■場所:2F/「結」

■料金:6,000円 ※消費税・サービス料別

■URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/yui\\_gozen](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/yui_gozen)

■メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

## 【お食事】

・3種前菜盛り合わせ ユリネ饅頭 ベっ甲餡 / ホワイトアスパラのムース コンソメジュレ / フォアグラムースと鴨スモーク

・茶碗蒸し 季節に合わせて一つ一つの食材を吟味 出汁がよく効いた風味豊かな味わいが特徴

・季節の天婦羅 車海老や春の山菜の天婦羅 米粉を使用することでさっくりとした仕上がりに

・手毬寿し  
～和～ 紅ズワイ蟹 / スモークサーモン / 高菜 / 雲丹と白ごま / 最中キャビア / 赤飯  
～洋～ 生ハム / オムライス / パエリア / ドライカレー / ライスコロッケ / トリュフとフォアグラ

・コンディメント キプロスの塩 / もみじおろし / 生姜 / 柚子胡椒 / 明太子 / わさび

・赤だし、香の物、季節のアイス

## 【オプションデザート】

・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +600円 ※消費税・サービス料別

## 【お飲み物】

・ほうじ茶



▲会席プラン イメージ



▲夜の会場 イメージ

## 期間限定 華やかな和風フォトスポットが登場

1月1日(祝・金)～3月31日(水)の期間限定で、会場内にお祝いをイメージした「朱色」基調のフォトスポットが登場。人との縁を結ぶご利益があるとされ、成人式の門出の日に着用される「振袖」の展示、幸せへの想いを込めて縁起を担いだとされる伝統文様のオブジェや、人との縁を結びつけるという意味合いをもつ水引を使った豪華なつるし飾りで、趣ある空間を演出。京都へ旅行に出かけたような気分で写真撮影を楽しむことができる。

