

名古屋に兼六園が登場！兼六園の象徴“ことじ灯籠”のフォトスポット設置や、石川県観光物産展を開催
石川県の食材をふんだんに使用した鉄板焼&フレンチの期間限定メニューも必見！

『加賀百万石 in STRINGS』 期間限定開催

■開催期間:2022年1月18日(火)～2月28日(月) ※イベント毎に開催期間が異なる

■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:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ホテル内レストラン「TAKUMI フレンチ」と「TAKUMI鉄板焼」では、2022年1月11日(火)～2月28日(月)の期間限定で石川県の食材をふんだんに使用したグルメフェアを開催いたします。レストラン入口には、石川県加賀地方で生産される陶磁器“九谷焼”の置物や、石川県の伝統工芸の“輪島塗・加賀友禅の彩色・金箔”を施した石川県観光PRマスコットキャラクター“ひやくまんさん”の置物を設置いたします。

また、フェア開催を記念して、1月18日(火)～2月28日(月)の期間中、兼六園の象徴といわれている“ことじ灯籠”の模型を使用したフォトスポットを設置。名古屋にしながら兼六園に訪れたような、旅行気分を体験いただけます。

そして、1月22日(土)23日(日)の2日間限定(両日ともに11:00～16:00)で、ホテル1階エントランスにて、石川県の観光物産展を限定開催いたします。九谷焼の陶器から、きんつばや最中などの銘菓、水引のアクセサリー、ホテルパティシエ特製の小菓子などを販売。

グルメから物産展まで、『加賀百万石 in STRINGS』を存分にお楽しみください。

※写真はイメージ



※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。(https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf) また、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施、イベントを中止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。酒類の提供に関して、県の要請に従います。

◆◇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: 石川/岩田/清水/関原
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ことじ灯籠フォトスポット』設置概要

■設置期間: 2022年1月18日(火)～2月28日(月)

■場所: ホテル1階エントランス

【ことじ灯籠とは】

日本三名園のひとつでもある兼六園のシンボルとしてよく知られる2本脚の灯籠。水面を照らすための雪見灯籠が変化したもので、霞ヶ池の石橋を琴に見立て、琴の糸を支える琴柱をモチーフにしたもの。二股の脚は元々同じ長さだったが、折れてしまったため、石の上に片脚を乗せてバランスを保っている。手前に架かる虹橋から撮る“ことじ灯籠”が一番の撮影ポイントといわれ、多くの観光客が記念撮影を行っている。

※写真はイメージ



『石川県観光物産展』開催概要

■開催日: 2022年1月22日(土)、23日(日)

■場所: ホテル1階エントランス

■開催時間: 11:00～16:00

■HP: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_t_event/

■物販物(※320円～2,200円 商品により異なる):

揚げ浜塩／さざえごはんの素／いしる／甘海老すぼし／塩どらやき／加賀鳶最中／きんつば／チャンピオンカレー甘口／チャンピオンカレー中辛／チャンピオンカレー牛タン／ブラックカシ米尔／出汁カレー／水引ヘアゴム／水引クリップ／水引ピン／水引マスクホルダー／ことじ灯籠キーホルダー／打ち出の小槌／ひやくまんさんミニクリアファイル／箔三昧／加賀てまりヘアゴム／狛犬／九谷焼飾り皿／5号皿／猪口／輪島箸一文字／ホテルパティシエ特製小菓子(加賀棒茶のカヌレ・加賀棒茶のフィナンシェ・奥能登揚げ浜塩のガレット)

※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。また、状況により、イベントを中止する場合がございます。最新のイベント実施情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

※写真はイメージ



『石川県の食材を使用したグルメフェア』概要

■販売期間：2022年1月11日（火）～2月28日（月）

■場所：ホテル1階「TAKUMI フレンチ」「TAKUMI鉄板焼」

■提供時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）／ディナー 17:00～22:00（L.O.20:30）

■料金：ランチ 3,300円～／ディナー 8,800円～ ※消費税込・サービス料15%別

■TAKUMIフレンチ メニュー（8,800円ディナーコース例）：※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります

石川県産里芋と生ハムのルーロトリュフ醤油のエスプーマと椎茸のコンソメ／日本海より寒ブリのミ・キュイ 愛知県産冬蕪のデグリネゾン 柚子の香り／フオアグラのポワレ 碧南人参のヴルーテ 蜂蜜と生姜のエッセンス オレンジのアクセント／平目のムニエル タスマニアマス タードと芹のラヴィゴット 石川県産加賀蓮根のガルニチュールと共に／鴨のロースト 無花果とナッツのクロッカカン レッドピーツとレッドアン ディーブ 黒胡椒香るソース・ポワブラード／蒲郡みかんと白ワインのコンポート／加賀棒茶を使った“テリーヌ・ショコラ” 愛知県産“紅ほっぺ”を添えて

■TAKUMI鉄板焼 メニュー（16,500円ディナーコース例）※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります

小金瓜 炎の包み焼き／さわらのタタキ 加賀野菜金時草のお浸し 刻み山葵ソース 柚子風味／真鱈のグリル 能登半島のいしるを利かせた 治部煮仕立て ほうれん草のアクセント／季節の焼き野菜／能登牛のサーロイン（50g）と特選黒毛和牛フィレ肉（40g）の食べ比べ／能登半島珠洲コシヒカリ お好みで選んで頂く4種類御飯（ズワイ蟹と生姜の炒めご飯 生姜風味いくら添え・カリカリ梅と師崎産のしらすの炒めご飯・匠のガーリックライス・白御飯）／赤出汁／香の物／石川県能登産のゆずのタルト 西尾抹茶のアイス添え



▲フレンチコース イメージ画像



▲鉄板焼コース イメージ画像

『レストラン入口に設置する石川県の伝統工芸品』概要

■設置期間：2022年1月18日（火）～2月28日（月）

【ひやくまんさん】

石川県の観光PRマスコットキャラクター。石川県の郷土玩具であり、縁起物の「加賀八幡起上り」をモチーフに、石川の多彩な文化をギュッと凝縮し、百万石の豪華絢爛さをイメージさせるデザインで、北陸新幹線開業PRキャッチコピー「いしかわ百万石物語」を象徴するキャラクターとして作成されました。輪島塗のおひげ、金沢箔を全身に施し、加賀友禅柄の菊やぼたん、色彩には赤・黄・緑・紺青（こんじょう）・紫の九谷五彩を使用し、全国に誇る石川の伝統工芸の技術が取り入れられています。

【九谷焼】

石川県加賀地方で生産される陶磁器。多色の絵が描かれる上絵付けが持ち味で、豪快で潤達な線書きの上に、緑・黄・赤・紫・紺青の五彩で施される和絵具の重厚な輝きが美しい。九谷焼の特徴は、「青手」「赤絵（金欄手）」「色絵五彩手」の絵付様式にあり、明治時代にかけて登場した彩色金欄手（さいしょくきんらんで）という技法が一斉を風靡し「ジャパングタニ」の名で世界的にも有名になった。

※写真はイメージ

