

わび・さびを感じる日本の四季とイタリアンのフュージョン！アーティスティックな一皿一皿を目でも舌でも堪能 『和モダンイタリアン』販売

販売開始日：2021年7月15日（木）

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「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：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36）では「できたて」「楽しい」「美味しい」をコンセプトにアートを取り入れた和モダンイタリアンのお料理を提供するレストラン「TAKUMIイタリアン」2021年7月15日（木）よりニューアルオープンいたします。

※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。

（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、県の実情に準拠いたします。

▼イメージ画像



イタリアンをベースに、四季を感じる繊細な和の素材をアレンジし、アーティスティックに仕上げた“イタリアンキューイジーヌ”。レストラン料理長の徳永悟朗が盛り付けの造形美をイメージしながらメニューを開発。幅広い世代に美味しく味わっていただけるよう、イタリアンをベースにしながら和の食材を織り交ぜ、素材を活かした味付けにハーブや香辛料を使い食べ飽きないコースメニューに。ファーストディッシュの“夏畑2021 旬菜のバーニャカウダ”は遊び心を取り入れた一皿。甘味、苦み、酸味、旨味、塩味を効かせた五味で味わうシェフのスペシャリテ“赤海老とピンクグレープフルーツのタルタル”や鮮やかなグリーンカラーの小松菜のタリアテッレなど夏らしいビタミンカラーのお料理は目でも舌でもお楽しみいただけます。大人な隠れ家的なレストランで極上のお料理とともに日常の喧騒を忘れられるひと時をお過ごしいただけます。

<店舗概要>

- 【店名】 「TAKUMI イタリアン」
- 【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】 水曜
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.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/関原
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『和モダンイタリアン』販売概要

- 販売日:2021年7月15日(木)～
- 場所:1F/「TAKUMI イタリアン」
- 提供時間:ランチ11:30～15:00(L.O14:00 L.O)/ディナー17:00～22:00(L.O21:00)
- 料金:ランチ 3,300円 ディナー 8,800円
- ※消費税込み・サービス料15%別
- ディナーメニュー内容:
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
※お料理に合わせて厳選したワインメニューもご用意しています

【ファーストディッシュ】

“夏畑2021”旬菜のバーニャカウダ トリュフ塩とスペイン産アンチョビのディップ

【前菜】

赤海老とピンクグレープフルーツのタルタル 山葵の香り 甲殻類とココナッツミルクのエッセンス

【パスタ】

雲丹と小松菜のタリアテッレ 魚介のブロード エストラゴンと紫蘇のアクセント

【魚料理】

鱸のイン・パデッラ 烏賊とディルのインサラータ チョリソオイルとパルミジャーノ・レッジャーノ

【肉料理】

鴨ロース肉のタリアータ 焼き茄子のピューレ 甘長唐辛子と黒七味の香り

【プレデザート】

名古屋コーチン卵のクレマ・カタラーナ 檸檬とヴェルヴェーヌのコンフィを添えて

【デザート】

“匠”特製ティラミス エスプーマ仕立て エスプレッソのジェラートと共に

■HP: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2021



▼イメージ画像



▲ファーストディッシュ:

アスパラやラディッシュ、赤黄アメルピーンズなど彩り鮮やかな10種の夏野菜を使い“夏畑”をイメージした一品。全ての野菜を美味しく召し上がって頂く為、個々の食材の特性を活かした仕上げに。



▲前菜:

軽く霜降りした赤海老の甘味、カステルブランコの苦み、ズッキーニとタスマニアマスタードのマリネやピンクグレープフルーツの酸味、甲殻類とココナッツミルクのビスクの旨味、塩味を効かせた海老足のフリットの五味で味わうシェフのスペシャリテ。



▲パスタ:

モチモチとした食感の生パスタ、タリアテッレと黒米チップの食感のコントラストを楽しむ一品。雲丹の甘味、貝ベースの魚介のだし、エストラゴンと紫蘇の香りが全体を包みこみます。



▲魚料理:

夏に旬を迎える鱸を香ばしく焼き上げました。鱸のエサにもなる烏賊を合わせ食物連鎖をイメージ。チョリソオイルやパルミジャーノ・レッジャーノで旨味の相乗効果を、トマトフォンデュの酸味で一皿の全体バランスを加味。



▲肉料理:

鴨ロース肉の皮面をしっかりと焼き、ジューシーに焼き上げました。焼き茄子のピューレ、甘長唐辛子、生姜と守口漬けのコンフィ、黒七味をあわせ和を感じる優しい味わいに仕上げています。目の前でスモークをかけ、香り高い一品に。



▲デザート:

有機栽培コーヒー豆をローストし一晩寝かせて香りに移して作ったコーヒージェラート。マスカルポーネクリームとほろ苦いジェラートを合わせ大人な味わいのティラミスに仕立てに。食感のアクセントには黒糖のクランブルを添えています。