

名古屋コーチン炙り鶏と秋の味覚“栗”と“秋茸”が楽しめるおこわ&国産牛のローストビーフ丼の贅沢弁当！
『Hotel Chef's Bento“名古屋コーチン栗おこわ&ローストビーフ”』

販売期間：2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）

販売場所：ストリングスホテル 名古屋 / 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 名古屋（所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7）と、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、2022年2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）の期間限定で『Hotel Chef's Bento“名古屋コーチン栗おこわ&ローストビーフ”』を販売いたします。

※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、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細はこちら：<https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

▼イメージ画像



“名古屋コーチン栗おこわ”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめる特製弁当。和テイスト“名古屋コーチン栗おこわ”の名古屋コーチンは、塩麴で一晩漬けこみ、皮面を炙りパリッと焼き上げました。栗おこわは、ふっくらと蒸しあげた後、山椒と酢橘の香りを纏わせた秋茸・野沢菜・木の芽などと合わせました。秋の味覚を堪能できる一品です。

洋テイストの“ローストビーフ丼”は、ホテル内レストラン【匠】で使用している“国産牛”の部位を厳選し、【シェフズ ライブ キッチン】の名物料理“ローストビーフ”に仕上げました。レストラン料理長の絶妙な火入れにより、柔らかく旨味が凝縮され、冷めても美味しいローストビーフです。付けダレは“ポリネシアンソース”でお楽しみいただけます。

和食と洋食のシェフがコラボレーションし、普段ホテルのレストランでしかお召し上がりいただくことができないお料理を、ご自宅でも楽しめる特製弁当に仕上げました。ご家族のお集まりにも最適です。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“名古屋コーチン栗おこわ&ローストビーフ”

【料金】3,400円（消費税込み） ※精算：現金もしくはPay Payのみ

【受取り場所】①ストリングスホテル 名古屋 ②ストリングスホテル 八事 NAGOYA

【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月） ※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】 ストリングスホテル 名古屋 052-589-0561（宴会セールス・広報代表）

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 052-861-7869（宴会セールス・広報代表）

【予約URL】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9899.html>（名古屋）

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takeout（八事）

※お持ち帰り用ホテルロゴバックは別途350円（消費税込）を頂戴いたします。袋不要の方は、Myバッグをお持ちください。

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
ストリングスホテル 八事 NAGOYA TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
広報担当：石川／清水／岩田