



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年1月11日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

“食材の宝庫”石川県の旬の幸と、地元愛知県の食材を掛け合わせたアーティスティックなフレンチコース  
素材の旨味を活かした彩り豊かな一皿に、感動のひとつときを

## 『TAKUMIフレンチコース～石川県からの贈り物～』 期間限定販売

■販売期間:2022年1月11日(火)～2月28日(月)  
■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)。

2022年に愛知県政150周年を迎えることから、ストリングスホテル 八事 NAGOYAでは、シビックプライドの観点より、1年間を通して『COLOR, FLOWER, LOVER』をテーマに、愛知県とかかわりのある食材・お花・地域に焦点を当て、さまざまなホテルイベントを展開いたします。

繊細かつ大胆で独創的、アーティスティックな料理を提供するレストラン「TAKUMI イタリアン」では、2022年1月11日(火)～2月28日(月)の期間限定で『TAKUMI フレンチコース～石川県からの贈り物～』を販売いたします。

▼イメージ画像



まるで絵画のような、彩り豊かで繊細な料理が大好評なホテル自慢のフレンチコース。

「素材の旨味を最大限活かしつつ、想像を超えた食材・ソースの斬新な組み合わせに、驚きを感じていただきたい。」というシェフの想いを、“食材の宝庫”石川県の旬の幸を使用し表現。“加賀野菜”や“加賀棒茶”、“寒ブリ”などの石川県で獲れた食材と、“冬蕪”や“碧南人参”、“紅ほっぺ”などの地元愛知県の旬食材を掛け合わせました。特別な日に訪れたいレストランとして、ご夫婦や大切な方とのお祝いの席など、特別なシーンで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。(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、県の要請に遵従いたします。

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

# 『TAKUMI フレンチコース～石川県からの贈り物～』販売概要

- 販売期間:2022年1月11日(火)～2月28日(月) ※定休日:水曜日
- 場所:ホテル1階「TAKUMI イタリアン」
- 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 / 4,950円 ディナー 8,800円 / 11,000円 ※消費税込・サービス料15%別
- お問合せ / ご予約:052-861-7874
- HP: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi-i\\_2022](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2022)
- メニュー(8,800円): ※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  
【アミューズ】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  
【前菜】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  
【温前菜】フォアグラのポワレ 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  
【魚料理】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  
【肉料理】鴨のロースト 無花果とナッツのクロッカシ 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  
【アヴァン】蒲郡みかんと白ワインのコンポート  
【デザート】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



▲金箔の金箔をあしらった一口サイズのアミューズ。石川県産のホクホクな里芋に、生ハムとトリュフ醤油の塩味が絶妙な一品。



▲石川県の旬の寒ブリを使用した前菜。低温調理した寒ブリと、シャキシャキとした食感の愛知県産の冬蕪と一緒に召し上がりがいただけます。



▲贅沢にフォアグラを使用した温前菜。濃厚なフォアグラに、香辛料が効いたパウダー状のメレンゲを合わせることで、味にアクセントを追加。



▲外はパリパリ中はふっくらとした平目のムニエルと、酸味のあるタスマニアマスタードと芹のラヴィゴットソースを合わせた魚料理。素材の旨味を最大限活かしたシェフこだわりの一品。



▲しっとりとした鴨のローストに、香ばしいナッツと甘みのある無花果のクロッカシを乗せた肉料理。あえて黒胡椒のピリッとしたソースを使用することで、味に深みが生まれます。



▲加賀棒茶とチョコレートを使用し、コース料理の最後を締めくくるに最適な、甘さ控えめな大人の絶品スイーツ。甘酸っぱい愛知県産紅ほっぺとの相性も抜群。

## <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】水曜日
- 【電話番号】052-861-7874
- 【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>
- ※社会情勢により、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。

