



## 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 名古屋名物をアレンジした手毬寿司弁当も 『祝手毬・夏～JUNI - HITOE御膳・弁当～』販売

販売開始:2021年7月1日(木)～8月31日(火)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:愛知県名古屋市昭和区八事本町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7月1日(木)～8月31日(火)期間中、特定日限定で『祝手毬・夏～JUNI - HITOE御膳・弁当～』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.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。

▼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、和洋会席ご膳の新メニューが登場。夏に旬を迎える鱧の湯引きや和牛肉炙りなど料理長が厳選した食材と、名古屋名物ひつまぶし・海老天むすをイメージした一品など、12種類の手毬寿司で優美な“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。“もみじおろし”や“食べるラー油”など4種類の薬味は、手毬寿司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。また名古屋ならではの手毬寿司をおうちで楽しめるお弁当も販売いたします。

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來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司の数々をお楽しみください。

### <店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 会席」

【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 13:30)

ディナー 17:00～21:00(L.O 19:30)

【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/関原

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

# 『祝手毬・夏～JUNI - HITOE御膳～』昼のご膳プラン 販売概要

■販売期間:2021年7月1日(木)～8月31日(火) 期間中特定日 ※詳細はHPを参照ください

■営業時間:11:30～15:00(L.O.13:30)

■場所:2F/「結」

■料金:3,630円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_natsu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_natsu)

■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 鱧の湯引き / スモークサーモンと大葉 / ひつまぶし炙り / 最中金箔キャビア / 赤飯黒ごま  
黒毛和牛肉炙り / 生ハム / 野菜手毬 / 伊勢真鯛の鯛めし / 薄焼卵巾着 / 高菜漬け / 海老天むす
- ・コンディメント キプロスのスモーク塩 / もみじおろし / わさび / 食べるラー油 / 伊勢醤油
- ・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】 ※消費税込み・サービス料15%別

- ・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。
- ・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +660円
- ・鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 +1,100円

## 【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



▲鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 イメージ画像  
国産黒糖・香川産和三盆をつかったシロップと共に  
つくりたてをご提供いたします



▲西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて イメージ画像  
マスカルポーネクリーム・かのこ豆・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・夏～JUNI - HITOE御膳～』夜の会席プラン 販売概要

■販売期間:2021年7月1日(木)～8月31日(火) 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.19:30)

■場所:2F「結」

■料金:6,600円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_natsu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_natsu)

■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 鹿児島県産カツオのたたき / 黄パプリカのムースとトマトジュレ / 天使海老の生春巻き
- ・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 天使海老 とうもろこしのかき揚げ さつま芋 赤茄子 ズッキーニ  
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 鱧の湯引き / スモークサーモンと大葉 / ひつまぶし炙り / 最中金箔キャビア / 赤飯黒ごま  
黒毛和牛肉炙り / 生ハム / 野菜手毬 / 伊勢真鯛の鯛めし / 薄焼卵巾着 / 高菜漬け / 海老天むす
- ・コンディメント キプロスのスモーク塩 / もみじおろし / わさび / 食べるラー油 / 伊勢醤油
- ・赤だし、香の物、季節のアイス

### 【オプション】 ※消費税込み・サービス料15%別

・鯛の姿焼き 3,300円 ※お食い初め膳 4,400円もご用意可能。詳細はお問い合わせください。

・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +660円

・鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 +1,100円

### 【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

## 『祝手毬・夏～JUNI - HITOE弁当～』テイクアウト 販売概要

【販売期間】2021年7月1日(木)～8月31日(火)

【商品内容】手毬寿し12種

鱧の湯引き / スモークサーモンと大葉 / ひつまぶし炙り / 最中金箔キャビア / 赤飯黒ごま  
黒毛和牛肉炙り / 生ハム / 野菜手毬 / 伊勢真鯛の鯛めし / 薄焼卵巾着 / 高菜漬け  
/ 海老天むす ※伊勢醤油付き

【料金】2,700円 ※消費税8%込み

※精算:現金もしくはクレジットカード

※商品写真はイメージです。お花や飾りなどはメニューに含まれません。

【販売場所】①1F「TAKUMI 鉄板焼」カウンター ②ご自宅までデリバリー

※デリバリー対象:名古屋市内

【受取り時間】11:30～19:00 ※受け取り日2日前まで要予約

【お問い合わせ電話番号】052-861-7874

【予約URL】 [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/temari\\_natsu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/temari_natsu)

※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag(弁当3人前分)は別途1,100円(消費税込み)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。

