



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年12月14日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

寒い季節にぴったり出汁にこだわり抜いたあったかうどんと、プレミアムランニングエッグ・まぐろ9枚がのったまぐろ丼 『だし香る 天麩羅うどん御膳』『まぐろ山かけ丼御膳』販売開始

販売開始:2022年1月11日(火) / 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA「ストリングス ラウンジ」

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:愛知県名古屋市中区八事本町100-36)。

2022年1月11日(火)より『だし香る 天麩羅うどん御膳』『まぐろ山かけ丼御膳』を「ストリングス ラウンジ」にて販売開始いたします。

※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

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、歴史深い神社仏閣のある八事に佇むストリングスホテル 八事 NAGOYAにて、八事散策やご参拝のお客様に向けた新たな食事メニューが登場。

『だし香る 天麩羅うどん御膳』は、こしのある生めんを使用。料理長一番のこだわりは、カツオ・鯖・うめ・干しいたけをブレンドし、味に深みを重ね“香り”を追求した“出汁”。天麩羅には、世界最高峰の品質の証明である「QUALICERT」の認定を受けた唯一の海老と言われる“天使海老”をはじめとする季節の天麩羅を5種類ご用意。その他、五目おこわと赤出汁、香の物、“京都黒七味”と薬味3種を合せた御膳です。

『まぐろ山かけ丼御膳』は、新鮮な厳選漬けまぐろ丼に、山かけとろろと、濃厚な味わいが特徴の愛知県岡崎おうはん“プレミアムランニングエッグ”を添えました。しめには、温かいカツオ出汁をご用意。薬味は、国産あられ・みつ葉・刻み生姜・守口漬け・国産山葵の全5種で、お好みのテイストに変えてお召し上がりいただけます。その他、赤出汁と香の物を合わせた御膳です。

<商品概要>

- 販売開始:2022年1月11日(火)
- 提供時間:11:00~20:00(L.O 19:30)
- 場所: ストリングスホテル 八事 NAGOYA1階「ストリングス ラウンジ」
- 料金: 『だし香る 天麩羅うどん御膳』『まぐろ山かけ丼御膳』 各1,980円 ※消費税込み・サービス料15%別
- 予約URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_udon-tekka

<店舗概要>

- 店名: オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」
- 営業時間: 11:00~20:00(L.O 19:30)※最新の営業時間はホテル公式HPをご確認ください。
- 席数: 約70席
- 定休日: 無休 ※年末年始を除く
- 電話番号: 052-861-7874
- 店舗HP: <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/lounge.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/関原/石川/岩田
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp