



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年7月26日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

“鳴門鯛”や“阿波華牛”が楽しめる 四万十川や鳴門海峡の“秋の大潮”を表現した創作コース 『秋の南四国と愛知～鉄板焼～』販売

販売期間:2022年9月1日(木)～11月14日(月)
場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA「TAKUMI 鉄板焼」

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、愛知県とかがわりのある食材・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。

四季を感じる極上食材を料理長自らが厳選し焼き上げる鉄板焼レストラン「TAKUMI」では、2022年9月1日(木)～11月14日(月)の期間限定で『秋の南四国と愛知～鉄板焼～』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、県の要請に従います。

▼イメージ画像



南四国と呼ばれる徳島県・高知県と愛知県の食材をふんだんにつかった2022年9月～11月限定コース。秋に最も渦が大きくなり迫力が増す渦潮や、溪谷の紅葉など、雄大な自然が織り成すダイナミックな南四国の情景を、鉄板焼コースの演出とお料理で表現。お魚料理は、鳴門海峡の荒波にもまれて育った“鳴門鯛”に濃厚な雲丹ソースを合わせた一品。カダイフで、“秋の大潮”を表現。酢橘をつかい爽やかに仕上げました。メインは、旨味たっぷりて柔らかい肉質、香りを多く含んだしつこ過ぎない味わいが特長の黒毛和種ブランド「阿波華牛」をご用意。

是非、特別なお相手や家族とのお食事、ビジネスのご会食など、様々なシーンでご利用くださいませ。

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 鉄板焼」
【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 20:30)
【定休日】 水曜日
【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/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『秋の南四国と愛知～鉄板焼～』販売概要

■販売期間: 2022年9月1日(木)～11月14日(月)

■場所: 1F / 「TAKUMI 鉄板焼」

■料金: 18,700円 ※消費税込み・サービス料15%別

■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-t_2022_aki

■メニュー内容:

・愛知県産トマトの鉄板焼き 秋のスタイル

美・健康を考えた匠定番メニュー“炎の焼きトマト”を、カシSPANを添えてご提供。

・鰹の瞬間燻製 四万十川をイメージして

鰹をお客様の目の前でスモークし、燻製に仕上げました。

あおさ海苔をアクセントに、土佐酢のジュレ・愛知県産大葉・赤紫蘇を添えてさっぱりと仕上げました。

・伊勢海老のグリル ヘキなん美人と西京味噌のソース

柔らかくなめらかな口当たりで、旨味が強く上品な味わいの伊勢海老を、碧南のブランド人参「へきなん美人」と西京味噌と共に。

・徳島 鳴門鯛の雲丹焼き 柑橘のソース

鳴門海峡の荒波にもまれて育ち、脂がのった旬の“鳴門鯛”に濃厚な雲丹ソースを合わせた一品。

カダイフで、秋が見ごろと言われている“秋の大潮”を表現。酢橘をつかい爽やかに仕上げました。

・季節の焼き野菜

・徳島県産 阿波華牛サーロイン

徳島の温暖な気候と緑いっぱいの自然に囲まれて育つ黒毛和種のブランド「阿波華牛」をご用意。

旨味たっぷり柔らかい肉質、香りを多く含んだしつこ過ぎない味わいが特長。

・お好みで選んで頂く4種類御飯

(舞茸と栗と大葉の炒めご飯 / 匠のガーリックライス / カリカリ梅としらすの炒めご飯 / 北海道産ゆめぴりか白御飯)

・赤出汁・香の物

・コーヒーまたは紅茶

・カシSPANを纏ったマロンのパルフェ

ラム酒香るマロンのパルフェは、大きく刻んだ渋皮栗煮の食感が楽しい。ナガノパープルを添え、マロンと相性の良いさっぱりした味わいのカシSPANのエスプーマを纏わせた、見た目にも美しい一品。

▼イメージ画像

