



THE STRINGS.

報道関係各位

2022年11月1日
ストリングスホテル 名古屋
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

“紅ずわい蟹”や“蟹味噌”、蟹の出汁で炊いたご飯など蟹づくし！&ローストビーフ丼の贅沢弁当！

Hotel Chef's Bento

“紅ずわい蟹と今市蕪のまぶし飯&ローストビーフ”販売

販売期間:2022年12月1日(木)~2023年2月28日(火) ※一部販売無しの日程あり

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12月1日(木)~2023年2月28日(火)(※一部販売無しの日程あり)の期間限定で『Hotel Chef's Bento“紅ずわい蟹と今市蕪のまぶし飯&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



和テイスト“紅ずわい蟹と今市蕪のまぶし飯”は、蟹の出汁で炊いた米と春菊の上に甘みがあり人気の紅ずわい蟹と昆布でマリネした今市蕪と蟹味噌、山葵のオリーブキャビア、木の芽で彩りを添えた豪華な内容でご用意。(蟹酢付き)。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、行楽シーズンの外出先のお弁当やお持たせとしても楽しめる特製弁当に仕上げました。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“紅ずわい蟹と今市蕪のまぶし飯&ローストビーフ”

【料金】3,400円(消費税込)

【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】※2日前までの要予約

ストリングスホテル名古屋 2022年12月1日(木)~28日(水)・2023年1月4日(水)~2月28日(火)

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 2022年12月1日(木)~28日(水)

【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/9002.html>(名古屋)

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/takeout_roast_beef(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