

北海道の豊かな自然に育まれた、“タラバガニや鮑、十勝産黒毛和牛”などの絶品食材を鉄板焼で堪能 『北海道の幸 特別コース～大地と海からの贈り物～』販売

■期間:2022年6月1日(水)～8月31日(水)

■場所:ストリングスホテル 名古屋「匠」

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)。2022年6月1日(水)～8月31日(水)まで、鉄板焼「匠」にて、『北海道の幸 特別コース～大地と海からの贈り物～』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、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/nagoya/nagoya/>をご確認ください。

今回は、北海道の大地の恵み(広大な大地、豊かな水、作物に甘みを与える寒暖差のある気候など)と海の恵み(寒流と暖流がぶつかり、餌となるプランクトンが大量に発生するため、栄養豊富な魚が育つ)に育まれた絶品食材を使用。

美味しい食材を目の前でシェフたちが仕上げる、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

※写真はイメージ



『北海道の幸 特別コース～大地と海からの贈り物～』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■企画: 北海道の幸 特別コース～大地と海からの贈り物～

■営業時間(木曜日定休):

・ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:00)

・ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: 22,770円～(消費税込・サービス料15%込)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/11895.html>

■メニュー:

・おもてなしの一品: トマトのフランベ

・冷前菜: 北海道産鮭と函館産牡丹海老のマリネ 北斗産胡瓜のクーリ 山葵のジュレアクセント

・温前菜: 稚内産鱈場蟹の霜降り 自家製ポン酢添え

・魚料理: 奥尻産蝦夷鮑のソテー 日高産若芽と柚子の銀鮎ソース

・野菜: 本日の焼き野菜

・肉料理: 十勝産厳選黒毛和牛の食べ比べ フィレ40g/ロース50g

・季節の炒め御飯: 稚内産水蛸とイクラ 大葉の炒め御飯/赤出汁と香の物

・デザート: パティシエ特製デザート/珈琲または紅茶

※写真はイメージ

TAKUMI

匠

TEPPAN-YAKI



〈ホテル概要〉

■所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

