



THE STRINGS.

2022年3月31日
 スtringsホテル 名古屋
 スtringsホテル 八事 NAGOYA

報道関係各位

期間限定販売！赤い焼き目が美しい鯛めしと国産牛のローストビーフ丼の両方を楽しめるホテル特製弁当！

『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”』

販売期間：2022年5月1日（日）～2022年6月30日（木）

販売場所：Stringsホテル 名古屋 / Strings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、Strings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、Stringsホテル 八事 NAGOYA（所在地：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36）では、2022年5月1日（日）～6月30日（木）の期間限定で『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&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



“九条ネギと金目鯛の鯛めし”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめる特製弁当。和テイストの内容は、九条ネギを香ばしく焼き、厳選した金目鯛をふっくらと蒸しあげ、山葵のキャビアロリと実山椒の香りがアクセントになっています。カツオの出汁ジュレでお楽しみください。また、洋テイストは、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”を使用。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に仕上げました。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。

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和食と洋食のシェフがコラボレーションし、ご自宅でも楽しめる特製弁当に仕上げました。ご家族のお集まりにも最適です。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”

【料金】2,700円（消費税込み） ※精算：現金もしくはPayPayのみ

【受取り場所】①Stringsホテル 名古屋 ②Stringsホテル 八事 NAGOYA

【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】2022年5月1日（日）～6月30日（木） ※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】 Stringsホテル 名古屋 052-589-0561（宴会セールス・広報代表）

Strings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/9899.html>（名古屋）

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takeout（八事）

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



▲ベストブライダル特製Bagイメージ

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

Stringsホテル 名古屋 TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
 Strings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