



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年10月20日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

ランチ限定の御膳 天使海老や加賀野菜 五郎島金時を揚げたてで楽しめる

せっか  
『お昼の天麩羅御膳～雪華～』販売

販売開始: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月) 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA「TAKUMI 会席」

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:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

四季折々の食材を使い、熟練の技から生み出されるメニューの数々が楽しめる「TAKUMI 会席」で、2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月)の期間中、『お昼の天麩羅御膳～雪華(せっか)～』を販売いたします。

▼画像はイメージ



美しい自然があふれる八事に佇むストリングスホテル 八事 NAGOYAで、お昼限定“天麩羅御膳”の冬メニューが登場。おすすめは、世界最高峰の品質である証明「QUALICERT」の認定を受けた唯一の海老と言われている「天使海老」の天麩羅。ぷりぷりの肉質で、身の引き締まった食感、癖のない上品な味わいが特徴の天使海老をさっくりと揚げることで、味わうたびに甘味と風味が口の中に広がる天麩羅に仕上げました。その他、加賀野菜の五郎島金時芋や春菊など、旬の天麩羅全7種類を揚げたてで楽しめます。鰹節の芳醇な香りと旨味が特徴のつゆ、大根おろし、3種の塩で、お好みのテイストに変えてお召し上がりいただけます。

※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](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。

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI 会席」  
【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 13:30)  
                  ディナー 17:00～21:00(L.O 19:30)  
【定休日】 火曜日  
【電話番号】 052-861-7874  
【HP】 [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi\\_k.html](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_k.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/関原  
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『お昼の天麩羅御膳～雪華(せっか)～』販売概要

- 販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月) ※詳細はHPを参照ください
- 営業時間: 11:30～15:00(L.O 13:30)
- 場所: 1F/「TAKUMI 会席」
- 料金: 3,630円 ※消費税込み・サービス料15%別
- URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi\\_k\\_temari\\_fuyu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu)
- メニュー内容: ※食材内容は時期により変更となる場合がございます

## 【お食事】

- ・天麩羅 天使海老 / 白身魚 / 五郎島金時 / 椎茸 / 生ハムとカリフローレ / 春菊 / 甘長唐辛子
- ・コンディメント 抹茶塩 / 檸檬塩 / 蕃椒塩 / 自家製天つゆ / 大根おろし / 生姜おろし
- ・小鉢 柚子大根
- ・赤だし 八丁味噌を使用。仁淀川山椒で香り豊かな味わいに仕上げました。
- ・ごはん ゆめぴりかと雑穀米御飯 / 香の物
- ・バニラアイス

## 【オプションデザート】

- ・西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて +660円
- ・鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 +1,100円

## 【お飲み物】

- ・ほうじ茶

※画像はすべてイメージ



▲天麩羅は厳選された旬の食材を、油切れが良くさっぱりとした口当たりになるよう、おからを使用したてんぷら粉でさっくりと揚げました



▲鹿児島産本わらび粉をつかったもちりわらび餅 国産黒糖・香川産和三盆をつかったシロップと共につくりたてをご提供いたします



▲西尾抹茶の和風ティラミス 苺大福を添えて マスカルポーネクリーム・かのご豆・抹茶ソース 白玉などを使い和のティラミス仕立てに

# 『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳・弁当～』概要

「TAKUMI 会席」では『お昼の天麩羅御膳～雪華(せっか)～』の他にも、和洋会席御膳の冬限定メニューをご用意。2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月)の期間は、『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳・弁当～』を販売。昼は海鮮升寿しと6種の手毬寿し御膳、夜は海鮮升寿しと6種の手毬寿しと、天使海老や五郎島金時の天麩羅などが味わえる会席のコースなどが楽しめます。

## 『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳・会席』

- 販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月) ※詳細はHPを参照ください
- 営業時間: 11:30～15:00(L.O.13:30) / 17:00～21:00(L.O.19:30)
- 場所: 1F/「TAKUMI 会席」
- 料金: 3,630円～ ※消費税込み・サービス料15%別
- URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi\\_k\\_temari\\_fuyu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu)

※画像はすべてイメージ

## 『祝手毬・冬～JUNI - HITOE弁当～』

- 販売期間: 2021年11月15日(月)～2022年1月10日(祝月)
- 販売場所: ①1F「TAKUMI 鉄板焼」カウンター ②ご自宅までデリバリー  
※デリバリー対象: 名古屋市内
- 受取り時間: 11:30～19:00 ※受け取り日2日前まで要予約
- 販売場所: ①1F「TAKUMI 鉄板焼」カウンター ②ご自宅までデリバリー  
※デリバリー対象: 名古屋市内
- 料金: 2,700円 ※消費税8%込み  
※精算: 現金もしくはクレジットカード  
※商品写真はイメージです。お花や飾りなどはメニューに含まれません。
- URL: [https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takumi\\_k\\_temari\\_fuyu](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi_k_temari_fuyu)  
※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag(弁当3人前分)は別途1,100円(消費税込み)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。
- お問い合わせ電話番号: 052-861-7874



▲『祝手毬・冬～JUNI - HITOE御膳～』イメージ



▲『祝手毬・冬～JUNI - HITOE弁当～』イメージ