

2022年の年始めはご家族皆様で優雅な時間を

『Happy New Year 2022 ファミリーブッフェ』開催

開催日:2022年1月1日(土祝)~1月3日(月) 場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「スカラ テラス」

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)では、2022年1月1日(土)~1月3日(月)の期間で 『Happy New Year 2022 ファミリーブッフェ』(大人4,500円~)を開催いたします。

シェフおすすめの料理とお子様に嬉しいメニューが充実した、ご家族で楽しめるお正月らしい華やかなラインナップ。ロース トビーフのカッティングサービスや干支にちなんだデザートなど、目でも舌でもお楽しみいただけます。2022年の幕開けは ストリングスホテル 八事 NAGOYAでお料理とともに楽しい時間をお過ごしください。

※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、県の要請に遵従いたします。

▼イメージ画像







マリネ仕立てのタスマニアサーモンと縁起の良い昆布巻き、鯛を南蛮漬けにし紅白のなますと数の子と和えた一品、濃厚な黒胡麻香のムースに黒豆をサンドした最中、低温で柔らかくしっとり焼き上げた鴨ロースと下仁田葱のコンフィー、大ぶりな赤海老をカダイフに纏わせサクサクに仕上げた包みあげなど、お正月らしい華やかなお重の5品盛り合わせからお食事がスタート。その他、濃厚な名古屋コーチンの卵を使用した茶碗蒸しや、赤味噌と白味噌をブレンドしろとろに煮込んだ牛スジ肉と蓮根の土手煮、三河産の甘みのある白菜とズワイ蟹の白味噌風味のグラタンなど地元愛知県の郷土料理や食材も使用した逸品をご用意しています。また、デザートには36年に1度巡ってくる干支「五黄の寅」年にあたる2022年を象徴するようなアイコニックな虎柄のロールケーキもお楽しみいただけます。

<店舗基本情報>

【店名】「スカラ テラス」

【営業時間】1部:13:00~15:00/2部:15:30~17:30

【定休日】不定休

【電話番号】052-861-7874

[HP]https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-terrace.html



『Happy New Year 2022 ファミリーランチブッフェ』販売概要

- ■開催日:2022年1月1日(土祝)~1月3日(月) ■場所:ホテル1階「スカラ テラス」
- ■提供時間:1部11:30~13:00 2部13:30~15:00 (※各回90分制)
- ■料金:大人4,500円 小学生3,500円 3~5歳(未就学の6歳含む)1,500円 0~2歳 無料 ※全て税金・サービス料込み
- ■メニュー:※仕入れ状況により変更となる場合がございます

【冷製】お重にて5種前菜盛り合わせ(タスマニアサーモンと昆布巻き/白身魚の南蛮漬け 紅白のなますと数の子の土佐和 え / 最中に挟んだ黒豆と黒胡麻のムースリーヌ 金箔を添えて / 紹興酒香る鴨ロースと下仁田葱のコンフィー / 赤海老のカダ イフ包み揚げ) ※お1人様一皿 ※お子様には(タスマニアサーモンと昆布の巻き / 南瓜とリンゴのミリメロサラ / 最中に挟ん だ黒豆と黒胡麻のムースリーヌ 金箔を添えて/鴨ロースと下仁田葱のコンフィー/赤海老のカダイフ包み揚げ)をご用意。 桝に入れた小さな散らし寿司 / 色彩豊かなガーデンサラダ

【温製】特製鏡餅(揚げたこ焼き / 飲茶 / アメリカンドッグ / イカリング / プチトマト) / 名古屋コーチン卵の茶わん蒸し ズワイ蟹 の銀餡仕立て / 若鶏のパリパリ焼き 柴漬けとタスマニアマスタードのラヴィゴット / 白身魚のバプール 塩レモンと三重県産 アオサのクリームソース / あらびきソーセージと大葉ジェノベーゼのショーソン / コーンたっぷりクリーミーなコロッケバーガー / 甘鯛の米粉揚げ 今市蕪と柚子のクーリー/とろとろに煮込んだ牛スジ肉と蓮根の土手煮/鶏の唐揚げと彩野菜のフリット 黒酢風味

【WAKUAKUタイム】ズワイ蟹と白菜のグラタン 白味噌風味 / ローストポークのカッティングサービス / 海老の天麩羅蕎麦と 五色あられ/特製のお雑煮 京都黒七味の香り

【デザート】西尾抹茶とミニチョコパフェ/虎柄のロールケーキ ※お1人様一皿

DRINK:全て別途料金を頂戴いたします。ソフトドリンク各650円、アルコール各1,000円

- ■HP予約: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/terrace_fam-buffet_2022
- ■問い合わせ電話番号:052-861-7874

『Happy New Year 2022 ファミリーディナーブッフェ』販売概要

- ■販売期間:2022年1月1日(土祝)、2日(日) ■場所:ホテル1階「スカラ テラス」
- ■提供時間:1部16:30~18:30 2部19:00~21:00 (※各回120分制)
- ■料金:大人 6,500円 シニア(65歳以上)6,000円 小学生 4,000円 3~5歳(未就学児の6歳含む)2,000円 0~2歳 無料 ※全て税金・サービス料込み ※早割価格(2021年12月20日まで)大人5,500円
- ■メニュー:※仕入れ状況により変更となる場合がございます

FOOD:

【冷製】お重にて5種前菜盛り合わせ(タスマニアサーモンと昆布巻き/白身魚の南蛮漬け 紅白のなますと数の子の土佐和え / 最中に挟んだ黒豆と黒胡麻のムースリーヌ 金箔を添えて / 紹興酒香る鴨ロースと下仁田葱のコンフィー / 赤海老のカダイフ 包み揚げ)※お1人様一皿 ※お子様には(タスマニアサーモンと昆布の巻き/南瓜とリンゴのミリメロサラ/最中に挟んだ黒 豆と黒胡麻のムースリーヌ 金箔を添えて / 鴨ロースと下仁田葱のコンフィー / 赤海老のカダイフ包み揚げ)をご用意。 桝に入れた小さな散らし寿司 / 色彩豊かなガーデンサラダ

【温製】特製鏡餅(揚げたこ焼き/飲茶/アメリカンドッグ/イカリング/プチトマト)/名古屋コーチン卵の茶わん蒸し ズワイ蟹 の銀餡仕立て/若鶏のパリパリ焼き 柴漬けとタスマニアマスタードのラヴィゴット/白身魚のバプール 塩レモンと三重県産ア オサのクリームソース / あらびきソーセージと大葉ジェノベーゼのショーソン / コーンたっぷりクリーミーなコロッケバーガー / 甘鯛の米粉揚げ 今市蕪と柚子のクーリー / とろとろに煮込んだ牛スジ肉と蓮根の土手煮 / 鶏の唐揚げと彩野菜のフリット 黒 酢風味

【WAKUAKUタイム】ズワイ蟹と白菜のグラタン 白味噌風味 / ローストビーフのカッティングサービス / 海老の天麩羅蕎麦と五 色あられ/特製のお雑煮 京都黒七味の香り

【デザート】西尾抹茶とミニチョコパフェ/虎柄のロールケーキ ※お1人様一皿

DRINK:フリードリンク(ソフトドリンク) ※アルコール各1,000円(スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、生ビール、ウイス キー、芋焼酎、日本酒) ※アルコールフリードリンクおー人様+3,800円(90分)

- ■HP予約: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/terrace_fam-buffet_2022
- ■問い合わせ電話番号:052-861-7874













『Happy New Year 2022 ファミリーブッフェ』付き宿泊プラン販売概要

■プラン名:【Happy New Year★2022】ファミリーディナーブッフェ付きプラン≪朝食付・駐車場無料≫

■販売開始日:2021年11月5日(金)~

■販売料金:14,730円~39,380円 ※消費税・サービス料込

■HP:https://asp.hotel-

story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTPLAN=A5EFD&hidSELECTCOD1=07270&hidSELECTCOD2=001&previewmode=true

■特典:朝食付き・駐車場無料

※添い寝のお子様のご夕食は含まれておりませんのでご注意ください。 別途ご料金が必要になりますので、ご予約時に年齢と人数をお知らせください。 (小学生 4,000円 3~5歳(未就学児の6歳含む)2,000円 0~2歳 無料 ※全て税金・サービス料込み)







〈ホテル概要〉

■所在地: 〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36

■電話番号: 052-861-7901

■受付時間: 24時間 ■客室数:全77室

■HP: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/stay

