



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2022年5月26日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

お祝いの日に、贈呈用に、心華やぐ豪華弁当  
みやび

## 『九升寿司弁当“雅”』販売開始

販売開始：2022年6月1日(水) 場所：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 八事 NAGOYA(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)にて、2022年6月1日(水)から『九升寿司弁当“雅”(みやび)』を販売いたします。

▼イメージ画像



豪華寿司の内容は、結婚式のお料理にも使われている“幸せ絆牛”を低温調理し柔らかく仕上げ、九条ネギと茎山葵の醤油漬けをアクセントにした「幸せ絆牛のロースト 九条ネギと茎山葵の醤油漬け」や、愛知県三河一色産の鰻をホテル特製のたれで香ばしく焼き上げ、有馬山椒の香りと共にお召し上がりいただく「愛知県三河一色産鰻の蒲焼 有馬山椒のアクセント」、毎年、伊勢神宮にも奉納される“伊勢醤油”の特製漬けたれを使い、鮪を軽くマリネしキャビアとともに楽しみいただく「キャビアと漬け鮪」、ずわい蟹にいくらの醤油漬けを乗せ、はじける食感と木の芽の香りと共に楽しめる「ずわい蟹といくらの醤油漬け」、鰹だし香る八方地で柔らかくじっくり蒸しあげた国産の鮑を贅沢に丸々1個使った「天草産鮑の旨味」で構成した見た目も味も心が華やぐ高級弁当。さっぱりとした白ごま、生姜、大葉、守口漬けの酢飯とともに楽しめます。

お弁当の木箱は風呂敷で包装し、贈呈用としておすすめの商品。ホテル料理長のこだわりと味をそのままにご堪能いただけます。

ご家族や大切な方と一緒に、特別なひと時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。

◆◇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

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『九升寿司弁当“雅(みやび)”』販売概要

■販売開始：2022年6月1日(水)～

※前日までの予約推奨 ※当日ご予約の場合、ご予約後お受け取りまで90分程度お待ちいただく場合がございます

■料金：大人2名様分1箱 13,800円 ※消費税込 ※精算：現金もしくはPayPayのみ

■お渡し場所：1F / 宿泊フロントデスク

■受け取り時間：11:00～19:00

■お問合せ番号：052-861-7869（宴会セールス・広報代表）

■商品URL：[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/takeout](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takeout)

■商品内容：※時期により一部内容が変更となる場合がございます

しあわせ絆牛※のロースト 九条ネギと茎山葵の醤油漬

愛知県三河一色産鰻の蒲焼 有馬山椒のアクセント

キャビアと漬け鮭

ずわい蟹とイクラの醤油漬

天草産鮑の旨煮



※国産“しあわせ絆牛”

美味しい牛肉を食べて「しあわせ」になって、「家族の絆」がさらに強くなるようにと名付けられた。上質な脂味と赤身のバランスが良く風味豊かな国産牛。

【料理長厳選 3種のソース】

・雲丹ソース：“雲丹”の深い旨味と豊かな風味を引き立て、なめらかなソースに仕立てました

・トリュフ醤油：芳醇で豊かな香りが特徴のヨーロッパ産“黒トリュフ”を使用した、醤油テイストのトリュフソース

・伊勢醤油：伊勢神宮にも奉納されている、まろやかで深い旨みが特徴の、縁起の良い濃口醤油

## 『九升寿司弁当“雅(みやび)”』贈呈におすすめ

還暦・ご結婚のお祝いや、目上の方への贈呈品としてご利用いただける様、包装にもこだわりました。

九升寿司は木箱へ詰め、風呂敷で「いつまでも解けることのないお付き合いを」との願いが込められている“平包み”にてお渡しいたします。

※ストリングスホテル 八事 nagoyaオリジナル紙袋付き

熨斗紙のご利用が可能



■熨斗紙：ご注文時に用途をお申し付けください

### <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>

