

日本の四季とイタリアンのフュージョン！秋に旬を迎える食材をふんだんにつけた創作コース 『和モダンイタリアン～Autumn Table～』販売

販売期間：2021年9月15日(水)～2021年11月14日(日)
場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI イタリアン」

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：愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36) では、「できたて」「楽しい」「美味しい」をコンセプトにアートを取り入れたお料理を提供するレストラン「TAKUMI イタリアン」にて、2021年9月15日(水)より『和モダンイタリアン～Autumn Table～』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、県の要請に従います。

▼イメージ画像



イタリアンをベースに四季を感じる繊細な和の素材をアレンジし、アーティスティックに仕上げた“イタリアンキュイジーヌ”。イタリアンに和の食材を織り交ぜ、素材を活かした味付けにハーブや香辛料を使い、食べ飽きないメニューに仕上げました。秋に旬を迎える食材をふんだんに使ったコースの中で、特にお勧めなのは“秋鯖の炙り シャインマスカットのカルパッチョ”。シャインマスカットの甘味、アンディーブコンフィの苦み、秋鯖酢じめの酸味、イベリコ豚生ハムの旨味・塩味に、秋茗荷の香りのアクセントを効かせた五味で味わうシェフのスペシャリテです。メイン料理は、8時間真空調理することで柔らかくほぐれる質感に仕立てた、厚切り牛舌の“ストゥファート(煮込み)”。ソースや付け合わせの野菜にもこだわり、食べるたび味わいに変化が生まれる一品に仕上げました。大人の隠れ家的なレストランで極上のお料理とともに日常の喧騒を忘れられるひと時をお過ごしいただけます。

<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」
【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00) ディナー 17:00～22:00(L.O 21:00)
【定休日】 水曜
【電話番号】 052-861-7874
【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.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:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『和モダンイタリアン～Autumn Table～』販売概要

■販売日：2021年9月15日（水）～2021年11月14日（日）

■場所：1F / 「TAKUMI イタリアン」

■提供時間：ランチ11:30～15:00（L.O14:00 L.O）/ ディナー17:00～22:00（L.O21:00）

■料金：ランチ 3,300円 / 4,950円 ディナー 8,800円 / 11,000円

※消費税込み・サービス料15%別

■HP：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_wamodern_fall

■ディナーメニュー内容：

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【ファーストディッシュ】

“秋畑2021”旬菜のバーニャカウダ トリュフ塩と黒にんにくのディップ

【前菜】

秋鯖の炙り シャインマスカットのカルパッチョ アーモンドミルクと魚介のズッパ 秋茗荷とイベリコ豚生ハムと共に

【パスタ】

あわび茸のタリアテッレ アーリオ・オーリオ トリュフ醤油のエスプーマと京都黒七味のアクセント

【魚料理】

鯖のプレコット 生姜のコンフィと共に シャドーキーンのインサラータ 実山椒香るマデラ酒のソース

【肉料理】

牛舌のストウファート 小松菜とエストラゴンのピューレ 長芋とタスマニアマスタードのラヴィゴット

【プレデザート】

名古屋コーチン卵のクレマ・カタラーナ トンカ豆の香り

【デザート】

“TAKUMI イタリアン”特製モンブラン

▼イメージ画像



▲ファーストディッシュ：

ラディッシュ・赤アンディーブ・林檎・蓮根・サツマイモなど旬の鮮やかな11種の野菜を使い“秋畑”をイメージした一品。全ての野菜を美味しく召し上がって頂く為、個々の食材の特性を活かした仕立てに。



▲前菜：

シャインマスカットの甘味、アンディーブの苦み、秋鯖酢じめの酸味、イベリコ豚生ハムの旨味・塩味に、秋茗荷の香りのアクセントを効かせた五味で味わうシェフのスペシャリテ。



▲パスタ：

トリュフ醤油のエスプーマで和える平打ちパスタは、モチモチとした食感。あわび茸の歯ごたえと合わせて楽しめる。京都黒七味を使用し、格式高い味わいに仕上げました。



▲魚料理：

鯖と彩鮮やかな“シャドーキーン”を合わせた一品。鯖は低温でじっくりと火入れをすることで旨味を増し、柔らかく仕上げました。ソースは、マデラ酒に有馬山椒を合わせることで、和と洋の香りのコントラストが感じられる味わいに。



▲肉料理：

8時間真空調理することで柔らかくほぐれる質感の厚切り牛舌。ソースに使用しているタスマニアマスタードの酸味、付け合わせのエストラゴンピューレと山葵の香りで、食べるたび味わいに変化が生まれる一品。



▲デザート：

フレッシュクリームとマロンが入った、和栗のモンブラン。香り高いラム酒とレーズンのジェラート、カシスソースを合わせることでさっぱりとした味わいが楽しめる。