



瀬戸内の食材を中心に春を存分に感じるご褒美料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼

「春のごほうびディナー～瀬戸内 旬の恵み～」販売

販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「匠」

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 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。

新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」では「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技による、色彩豊かでヘルシーな鉄板焼料理を提供。2019年3月1日(金)～5月31日(金)の期間限定で瀬戸内地方の春に旬を迎える食材を多数取り揃え使用した『春のごほうびディナー～瀬戸内 旬の恵み～』を販売いたします。



“温暖な気候・豊かな漁場・栄養豊富な大地”が特徴の瀬戸内地方山海の幸。「その時期に一番美味しいものを食べていただきたい」という想いから料理長が厳選した食材を使用。特に愛媛県には自ら赴き、愛媛県のみかん鯛を選定。ほのかに柑橘香るみかん鯛と、瀬戸内レモンを使用したソースを合わせることで、春の瀬戸内を感じるさわやかな一品に仕上げました。また、春の風景をお皿で表現したオードブルや魚料理は味だけではなく見た目にもこだわりが詰まっています。大切な記念日や会食など、「匠」で特別なディナータイムをお楽しみください。

<店舗概要>

- 場所： 1F/鉄板焼「匠」
- 営業時間：
ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:00)
ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)
- 電話番号： 052-589-0787
- 定休日： 木曜日
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内) 担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『春のごほうびディナー～瀬戸内 旬の恵み～』概要

- 販売期間: 2019年3月1日(金)～5月31日(金)
- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 定休日: 木曜日
- 提供時間: ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
- 料金:

【平日】 14,000円※税金・サービス料(12%)別

【土日祝日】 15,000円※税金・サービス料(12%)別

- メニュー内容:

【ファーストディッシュ】

おもてなしの一品「焼きトマト」匠 スタイル

【冷前菜】

特製 ビネガーオードブル

【魚料理】

瀬戸内みかん鯛のプランチャ 春のソース 瀬戸内レモンの香りとともに

【焼き野菜】

瀬戸内の恵を含めた季節の焼き野菜

【メイン】

料理長 特選黒毛和牛ロース100g

—3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、伊勢醤油、本山葵—

【食事】 ※下記から1品お選びいただけます

季節の炒めご飯【桜海老と竹の子の炒め御飯】

又は

料理長こだわりのガーリックライス

又は

カリカリ梅入りしらすと大葉の炒めご飯

赤出汁と香の物

【デザート】

パティシエ特製デザート/コーヒー又は紅茶



▲春を感じる料理の華やかな見た目は料理長のこだわり



▲目の前でフランベする「焼きトマト」は圧巻！トマトを加熱することで身体を温め、代謝を高める効果があり、ファーストディッシュには最適な一品



▲冷前菜の特製オードブルは彩り豊かな一品



▲愛媛県のみかん鯛は瀬戸内レモンのソースと合わせてさわやかな一品に



▲料理長が厳選した黒毛和牛は瀬戸内の野菜とともに



▲桜海老と竹の子の炒め御飯は口の中で春の味わいが広がります