



鮑や伊勢海老、黒毛和牛を使用した極上料理に舌鼓！職人の匠な技で仕上げる色彩豊かなヘルシー鉄板焼
「STRINGS Christmas Orchestra～鉄板焼ディナー～」販売

販売期間：2019年12月21日(土)～12月25日(水) 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12月21日(土)～12月25日(水)のクリスマス期間は、『STRINGS Christmas Orchestra～鉄板焼ディナー～』を販売いたします。ストリングスホテルの語源となるSTRINGS(弦楽器)からインスパイアされた、音楽のように繊細で美しい料理一皿一皿がひとつのオーケストラ(フルコース)となり、お客様に感動いただけるひとときをお届けいたします。



「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。12月21日(土)～25日(水)のクリスマス期間は、オマール海老、鮑、伊勢海老や黒毛和牛などの極上食材を使用。味だけではなく華やかな見た目にもこだわりが詰まったディナーコースで、大切な方と、「匠」で特別なクリスマスをお楽しみください。

◆◆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@materalpr.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/清水
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『STRINGS Christmas Orchestra～鉄板焼ディナー～』概要

■販売期間: 2019年12月21日(土)～12月25日(水)

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■提供時間: 1部 17:30～ / 2部 19:30～

■料金:

【ア・ピアチュレ～自由に～】22,000円※税金・サービス料(12%)別

【グランディオーソ～壮大に～】27,000円※税金・サービス料(12%)別

■メニュー内容:

*ア・ピアチュレ～自由に～(計6皿)

[アメイジング グレイス～恵み～]

トマトのフランベ オレンジの香りで包んで



[スケルトソ～軽やかに～]

オマール海老にキャビアを添えて ゆり根のクーリとアメリカーナソース



[ビバーチェ～活かに満ちて～]

伊勢海老のポワレ 柚子クリームソース 生雲丹を添えて

[アフエットウ オーソ～愛情を込めて～]

料理長特選黒毛和牛フィレ・ロース食べ比べ 季節の焼き野菜を添えて

※3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、醤油、本山葵



[ラルゴ～緩やかに～]

梅とシラスの炒めご飯 赤出汁と香の物

[メロウ～優雅に～]

パティシエ特製クリスマスデザート/コーヒー又は紅茶

*グランディオーソ～壮大に～(計7皿)

[アメイジング グレイス～恵み～]

トマトのフランベ オレンジの香りで包んで



[スケルトソ～軽やかに～]

オマール海老にキャビアを添えて ゆり根のクーリとアメリカーナソース

[オスティナート～繋いで～]

鮑のグリル ガーリックバターソース トリュフの香りと共に

[ビバーチェ～活かに満ちて～]

伊勢海老のポワレ 柚子クリームソース 生雲丹を添えて



[アフエットウ オーソ～愛情を込めて～]

料理長特選黒毛和牛フィレ・ロース食べ比べ 季節の焼き野菜を添えて

※3種のつけジュレ、3種のクリスタルソルト、醤油、本山葵

[ラルゴ～緩やかに～]

梅とシラスの炒めご飯 赤出汁と香の物

[メロウ～優雅に～]

パティシエ特製クリスマスデザート/コーヒー又は紅茶

<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/>

