



THE STRINGS HOTEL.  
NAGOYA

報道関係各位

2020年5月12日  
ストリングスホテル 名古屋

1日20個限定！ライスバーガーをホテルシェフがフレンチ風アレンジ！フレンチの旨味を凝縮した逸品！

「Hotel Chef's Bento」

## テイクアウト限定 『French Rice Burger』販売

販売：2021年5月26日（水）～

場所：ストリングスホテル 名古屋

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)にて、2021年5月26日(水)から4種類の『French Rice Burger』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、営業情報を変更する場合がございます。最新情報は、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



『French Rice Burger』は、ライスバーガーの概念を覆す全く新しいスタイルを考案。

ホテルシェフがフレンチ風アレンジし、上質な食材を使い、味付けと見た目にこだわり、フレンチの旨味を1つに凝縮した逸品に仕上げました。

「ストリングスホテル特製 ロッシーニ仕立て」は“フォアグラ”と“トリュフ”を使い、高級かつ上品に仕上げました。

「自家製サルシッチャのラグー グリーンカレー風味」は季節限定商品。本場タイの香辛料を使った辛さはクセになる味わい。

「牛頬肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌風味」は牛頬肉を時間をかけて赤ワインで煮込み旨味を凝縮した商品。

「海老とアメリカーナのフリカッセ」はひと口食べるだけでエビの旨味と風味が広がります。

おうち時間やご家族の集まりをほんの少し贅沢に、またオフィスやお打ち合わせなどのビジネスシーンやお土産にも幅広いニーズに合わせた最適の一品に。

◆◆本企画詳細・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：関原/清水/岩田

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

# 「French Rice Burger」概要

- 予約開始：2021年5月12日(火)～
- 販売開始：2021年5月26日(水)～
- 場所：1F特設ブース
- 受け取り時間：11:00～（当日分無くなり次第終了）
- 単品料金：

- ①プレミアムFrench Rice Burger スtringスホテル特製 ロッシーニ仕立て ¥2,000
- ②French Rice Burger 自家製サルシッチャのラグー グリーンカレー風味 ¥1,000
- ③French Rice Burger 牛頬肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌風味 ¥1,000
- ④French Rice Burger 海老とアメリカーナのフリカッセ ¥1,000

※消費税込み

※当日各5個販売（毎週水曜日から日曜日販売）

■セット料金

- ①4種類フルセット（4種類すべて1つずつご提供）¥5,000
- ②ハーフセット（4種類各半分でのご提供）¥2,500（2セット以上での販売）
- ③ハーフ&ハーフセット(ピクルス付き)  
（「自家製サルシッチャのラグー グリーンカレー風味」と「牛頬肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌風味」を半分でのご提供）¥1,200（2セット以上での販売）
- ④ハーフ&ハーフセット(ピクルス付き)  
（「海老とアメリカーナのフリカッセ」と「Stringスホテル特製 ロッシーニ仕立て」を半分でのご提供）¥1,700（2セット以上での販売）

※消費税込み

※3日前までの要予約

■オプションメニュー

- ①ピクルスの盛り合わせ ¥200
- ②追いパクチー ¥100

※消費税込み

■精算方法：現金又はPayPay

■お問合せ：052-589-0561(平日9:30～18:00)

■商品詳細URL：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/10300.html>



▲イメージ画像

## プレミアム French Rice Burger Stringスホテル特製 ロッシーニ仕立て

フレンチ料理の王道ロッシーニ仕立てをホテルシェフのアレンジでライスバーガーにしました。

牛100%挽肉のパテを使い、牛肉を煮込んで作った出し汁に西京味噌風味のフォアグラを加えたペリグーソースで香りを惹きたてました。パテの上にはズッキーニをタスマニアマスタードと白ワインビネガーで絡めて色鮮やかに仕上げました。ライスは白米ともち米を混ぜてトリュフを絡めた総料理長一押しの逸品です。



▲イメージ画像

## French Rice Burger 自家製サルシッチャのラグー グリーンカレー風味

2021年8月31日(火)までの夏限定商品自家製サルシッチャのラグー グリーンカレー風味。

タイカレーの一種「グリーンカレー」をフレンチシェフがライスバーガーにアレンジ致しました。パテは自家製サルシッチャにフレンチ料理の王道ペシャメルソースを絡めてやさしい味わいに。タイ本場の香辛料を使いグリーンカレー風に仕立てました。

パテの上にはキャベツマリネとタスマニアマスタードを使用いたしました。エキゾチックな香りと黄色が特徴のサフランライスを使用する事で、グリーンカレーの香りを惹きたてます。



▲イメージ画像

## French Rice Burger 牛頬肉の赤ワイン煮込み 八丁味噌風味

時間をかけてゆっくり煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込みに八丁味噌を混ぜて、まろやかで風味のある上品な辛さが特徴のディジョンマスタード絡めたパテを使いました。パテの上には赤キャベツのマリネとタスマニアマスタードで仕上げました。五穀米を使ったライスはもっちりとした食感は、牛頬肉の赤ワイン煮込みと絶妙に絡み合う上品な逸品です。



▲イメージ画像

## French Rice Burger 海老とアメリカーナのフリカッセ

エビの身をたっぷり使い、甲殻類独特な甘みとコクが特徴の濃厚なエビの味がしっかりとしたアメリカーナソースを使用したパテはひと口食べるだけでエビの旨味と風味が広がります。パテの上には今市蕪とタスマニアマスタードつかい、エビの甘みを惹きたてます。

白米ともち米を混ぜたライスにアマニシードとアーモンドを加え、食感を楽しめる逸品に仕上げました。



▲イメージ画像

### 〈ホテル概要〉

- 所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7
- 電話番号: 052-589-0577
- 客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

イメージ画像▶

