



THE STRINGS.

2021年5月31日
ストリングスホテル 名古屋
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係各位

期間限定販売！タコの旨味たっぷりのおこわとローストビーフ丼のホテル特製弁当！

『Hotel Chef's Bento“たこめし&ローストビーフ”』販売開始

販売期間:2021年6月1日(火)～2021年7月15日(木)

販売場所:ストリングスホテル 名古屋 /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 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)と、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)、2021年6月1日(火)～7月15日(木)の期間限定で『Hotel Chef's Bento“たこめし&ローストビーフ”』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/>)(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



「美味しいものが食べたいけど、新型コロナウイルス感染症が心配・・・。」「人が多いところはまだ不安・・・。」という方必見、「たこめし」と「ローストビーフ丼」の2種類が楽しめるストリングスホテル 名古屋、ストリングスホテル 八事 NAGOYAの特製弁当を期間限定で販売。7月2日「半夏生」にタコを食べる事が多い事から、「タコの日」といわれています。これからの夏本番に向けて、体力、精力をつける為に食べられる「タコ」と、国産もち米を蒸しあげた後に削り節を混ぜ合わせることで風味をプラスし、

もちもちとした食感と甘みを感じられる「おこわ」と一緒に食べる「たこおこわ」は夏の始まりを感じさせる逸品です。「ローストビーフ丼」は、ホテル内レストラン【匠】で使用している“国産牛”の部位を厳選し、【シェフズ ライブ キッチン】の名物料理“ローストビーフ”に。ホテル料理長の絶妙な火入れにより、柔らかく旨味が凝縮され、冷めても美味しいロースト

ビーフに仕上げました。付けダレには“刻み生姜ソース”と“ポリネシアンソース”の2種類入りで販売いたします。

【商品名】Hotel Chef's Bento“たこめし&ローストビーフ”

【料金】2,700円(消費税込み) ※精算:現金もしくはPayPayのみ

【受取り場所】①ストリングスホテル 名古屋 ②ストリングスホテル 八事 NAGOYA ③ご自宅までデリバリー

【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】2021年6月1日(火)～7月15日(木) ※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】ストリングスホテル 名古屋 052-589-0561(宴会セールス・広報代表)
ストリングスホテル 八事 NAGOYA 052-861-7869(宴会セールス・広報代表)

【予約URL】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9002.html>
https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takeout

※お持ち帰り用紙袋(弁当3人前分)は別途350円(税込)を頂戴いたします。
紙袋不要の方は、Myバッグをお持ちください。



▲名古屋市内はデリバリー対象内

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
ストリングスホテル 八事 NAGOYA TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
広報担当: 関原/清水/岩田