



THE STRINGS.

2021年6月17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！土用の丑の日に合わせた鰻おこわとローストビーフ丼のホテル特製弁当！

## 『Hotel Chef's Bento“鰻おこわ&ローストビーフ”』販売開始

販売期間:2021年7月16日(金)～2021年8月31日(火)

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:愛知県名古屋市中村区八事本町100-36)では、2021年7月16日(金)～8月31日(火)の期間限定で『Hotel Chef's Bento“鰻おこわ&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



“鰻おこわ”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめる特製弁当は、7月28日の「土用の丑の日」を含む期間限定で販売いたします。夏土用の期間は夏バテしやすいこともあり、「丑の日」に身体に良い「う」のつく食べ物を食べる「食い養生」の風習からウナギを食べるようになったと言われています。

皮面を炙った鰻と鰻タレの醤油ベースおこわは、香り高い、夏バテ予防に最適な一品に仕上げました。“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。レストラン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“有馬山椒香る鰻タレ”と“ポリネシアンソース”の2種類入りでお楽しみいただけます。

### <販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“鰻おこわ&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7月16日(金)～8月31日(火) ※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/party\\_plan/takeout\\_roast\\_beef](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/takeout_roast_beef)

※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag(弁当3人前分)は別途1,100円(消費税込)を頂戴いたします。  
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