



THE STRINGS.

2021年9月1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！秋に旬を迎える鮭おこわとローストビーフ丼のホテル特製弁当！

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

販売期間：2021年10月1日（金）～2021年10月31日（日）

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10月1日（金）～10月31日（日）の期間限定で『Hotel Chef's Bento“鮭おこわ&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



“鮭おこわ”と“ローストビーフ丼”の2種類が楽しめる特製弁当。鮭おこわは日本人におなじみの“鮭”を使い西京味噌と絡める事で甘味と旨味が鮭本来の味を最大限に引き出します。さらに秋に旬を迎える“いくら”を仕上げに盛り合わせることで濃厚な甘味を感じる事ができる贅沢逸品に。

“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“ポリネシアンソース”でお楽しみいただけます。

<販売概要>

【商品名】Hotel Chef's Bento“鮭おこわ&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10月1日（金）～10月31日（日）※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

※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