

クリスマスにぴったりな、豪華食材をふんだんに使用した限定4コース登場！
伊勢海老や鮑、松阪牛を鉄板焼で堪能！

『鉄板焼 期間限定コース～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』販売

■期間:2022年11月14日(月)～12月25日(日)

■場所:ストリングスホテル 名古屋「匠」

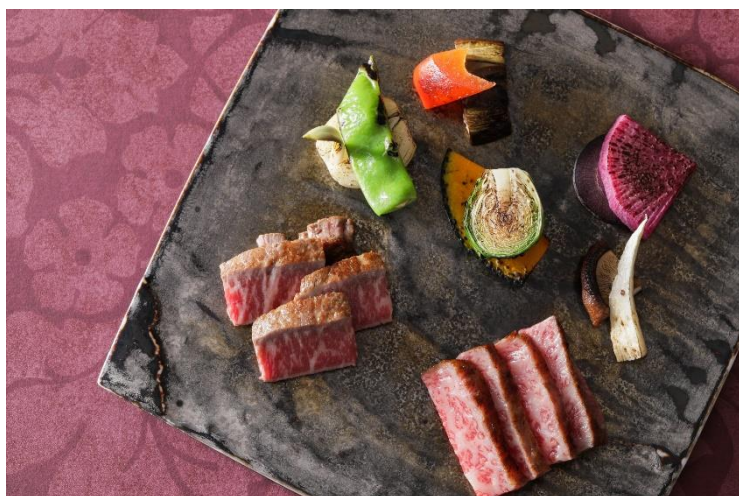
株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。2022年11月14日(月)～12月25日(日)まで、鉄板焼「匠」にて、『鉄板焼 期間限定コース～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式 HP <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/nagoya/>をご確認ください。

クリスマスにも重なる今回は、真羽太(マハタ)やズワイ蟹、料理長厳選の黒毛和牛、パティシエ特製のクリスマスデザートを提供。

また、12月17日(土)、18日(日)、23日(金)～25日(日)の5日間に関しては、伊勢海老や鮑、松阪牛を堪能できる3つの特別メニューが登場します。本期間に関しては、ホテル自慢の大聖堂を特別に一般開放いたしますので、記念撮影などをお楽しみいただけます。ストリングスホテル 名古屋で、大人のクリスマスをお楽しみください。

※写真はイメージ



◆◇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/岩田

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

『11月14日(月)～12月22日(木) ※12月17日(土)／18日(日)除く メニュー』概要

■場所: 1F／鉄板焼「匠」

■営業時間(木曜日定休):

・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

■料金: 20,900円(消費税込・サービス料15%別)

■販売期間: 11月14日(月)～12月22日(木) ※12月17日(土)／18日(日)除く

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/12671.html>

■メニュー:

- ・おもてなしの一品: ビーツのロースト オレンジの香り
- ・冷前菜: 渥美サーモンのマリネ 柚子ともろ味噌のラヴィゴット
- ・魚料理: 真羽太のポワレ 菊芋のピュレ 山椒とヴェルモットのソース
- ・野菜: 本日の焼き野菜
- ・肉料理: 厳選黒毛和牛 フィレ・ロース食べ比べ
- ・季節の炒め御飯: ズワイ蟹と蓮根と生姜の炒め御飯 とびこのアクセント／赤出汁と香の物
- ・デザート: 苺のショートケーキ マスカルポーネのエスプーマを添えて／珈琲または紅茶

TAKUMI

匠

TEPPAN-YAKI



※写真はイメージ



〈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>



『12月17日(土)／18日(日)／23日(金)～25日(日)限定メニュー』概要

■場所:1F／鉄板焼「匠」

■営業日時:

・12月17日(土)／18日(日):1部 17:00～19:00 2部 20:00～22:00 ※大聖堂開放:19:00～19:30

・12月23日(金)～25日(日):1部 17:30～19:30 2部 20:00～22:00 ※大聖堂開放:17:00～17:30／22:00～22:30

■電話番号:052-589-0787

■HP:<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/12876.html>

■メニュー／料金:

<白夜／25,300円(消費税込・サービス料15%別)>

- ・おもてなしの一品:ビーツのロースト オレンジの香り
- ・冷前菜:渥美サーモンのマリネ 柚子とキャビアのコンディメント
- ・温前菜:牛タンの煮込み トリュフ香るジャガイモのピュレと共に
- ・魚料理:甘鯛の鱗焼き 蕪のデグリネゾン ソースアグリユーム
- ・野菜:本日の焼き野菜
- ・肉料理:厳選黒毛和牛 フィレ・サーロイン食べ比べ
- ・季節の炒め御飯:ズワイ蟹と生姜 大葉の炒め御飯／赤出汁と香の物
- ・デザート:苺のショートケーキ マスカルポーネのエスプーマを添えて／珈琲または紅茶

<輝夜／36,300円(消費税込・サービス料15%別)>

- ・おもてなしの一品:ビーツのロースト オレンジの香り
- ・冷前菜:渥美サーモンのマリネ 柚子とキャビアのコンディメント
- ・温前菜:フォアグラのポアレ 林檎のコンポート 黒トリュフのソース
- ・魚料理:伊勢海老と鮑のグリル 2色のソースで
- ・野菜:本日の焼き野菜
- ・肉料理:松阪牛(サーロイン90g)
- ・季節の炒め御飯:ズワイ蟹と生姜 大葉の炒め御飯／赤出汁と香の物
- ・デザート:苺のショートケーキ マスカルポーネのエスプーマを添えて／珈琲または紅茶

<聖夜／55,000円(消費税込・サービス料15%別)>

- ・おもてなしの一品:ビーツのロースト オレンジの香り
- ・冷前菜:渥美サーモンのマリネ 柚子とキャビアのコンディメント
- ・温前菜:フォアグラのポアレ 林檎のコンポート 黒トリュフのソース
- ・魚料理①:鮑のグリル 香草バター 焼き茄子のピュレ
- ・魚料理②:伊勢海老のブランチャ 西京味噌のロメスコソースで
- ・野菜:本日の焼き野菜
- ・肉料理:松阪牛(焼きしゃぶ30g／サーロイン80g)
- ・季節の炒め御飯:ズワイ蟹と生姜 大葉の炒め御飯／赤出汁と香の物
- ・デザート:苺のショートケーキ マスカルポーネのエスプーマを添えて／珈琲または紅茶

※写真はイメージ

