

料理長厳選！飛騨牛と岐阜県の郷土料理を地酒とともに愉しむ

## 『岐阜・飛騨 特選コース』販売

期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日) 店舗：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

ゲストハウスウエディングを全国で展開する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、サーウィンストンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

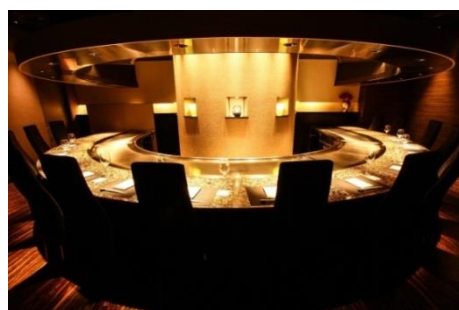
ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をコンセプトに「できたて」「たのしい」「おいしい」料理を、ライブ感たっぷりの鉄板焼きでお楽しみいただける『YAGOTO-TEI』では2018年9月1日(土)～11月11日(日)までの期間限定で、『岐阜・飛騨 特選コース』を販売いたします。期間限定のメニューは、清流の国“岐阜県”だからこそ実現した養殖の淡水魚“更紗トラウトサーモン”など月替わりで楽しめる旬の鮮魚の前菜に始まり、こちら月替わりの岐阜の郷土料理をイメージした、鮮魚を使用した“五平餅”や鶏肉の“けいちゃん”風アレンジ、鮮魚の“朴葉味噌”仕立てをご用意。焼き野菜には岐阜の伝統野菜“宿雛(すくな)かぼちゃ”や飛騨の椎茸・舞茸など秋を感じられる食材、さらに、メインのお肉料理は、全国でもその肉質が評価され注目を集めている岐阜・飛騨の黒毛和牛をヒレとロースの食べ比べで贅沢にお楽しみいただけます。メニューの締めには、米粒が通常より1.5倍大きく粘りと甘みが特徴の皇室献上米 岐阜のこしひかり“銀の舂(みかづき)”をご提供。コースの最初から最後まで岐阜・飛騨を存分に堪能していただけます。



▲コース料理イメージ

### <店舗概要>

住所：〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 1F  
店舗名：鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』  
営業時間：ランチ11:30～14:00(14:00 L.O)/ディナー17:00～22:00(21:00 L.O)  
電話番号：052-861-7874  
定休日：不定休  
席数：40席(個室2室)  
HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/yagototei/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サーウィンストンホテル PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サーウィンストンホテル 広報担当：岩田/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『岐阜・飛騨 特選コース』概要

販売期間: 2018年9月1日(土)~11月11日(日) 場所: 1F/鉄板焼レストラン『YAGOTO-TEI』

提供時間: ランチタイム 11:30~14:00 (14:00 L.O)/ディナータイム 17:00~22:00(21:00 L.O)

料金: 12,600円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:

## 岐阜・飛騨 特選コース

シェフのおもてなし オレンジ香る トマトのフランベ

旬の鮮魚を使った冷たい前菜(月替り)

・更紗サーモンのマリネ 秋の訪れ(9月)

・新秋刀魚の炙り 秋を感じて(10月)

・戻り鰹の燻製 秋(11月)

岐阜の郷土料理を八事亭風にアレンジ(月替わり)

・鮮魚の五平餅、八事亭スタイル 焼き味噌仕立て(9月)

・奥美濃古地鶏と松茸のけいちゃん風 カルタファタ(10月)

・鮮魚の朴葉味噌仕立て(11月)

時季の焼き野菜

料理長厳選黒毛和牛

飛騨牛ヒレとロースの食べ比べ

飛騨高山のお米

銀の舂の炊き立て御飯

or

ガーリックライスorカリカリ梅としらすと大葉の炒めご飯

赤出汁・香の物

季節のデザート

珈琲



## 料理長

### 小松 守 /Mamoru Komatsu

専門学校卒業後、JRアソシアホテル入社。約17年間名古屋市内のホテル5社で修行を積み、平成19年サーウinstonホテル立ち上げに携わる。

現在はサーウinstonホテル料理長へ就任。

料理は日々新しい発想・チャレンジ・発見があり、常に自分を成長させてくれます。お客様の大切なお時間を、素敵な空間とお料理でおもてなししたいと考えております。