

## 東海の秋を五感で感じる 「特選飛騨牛の出汁しゃぶ会席」販売

期間:2018年9月1日(土)~11月11日(日)  
店舗:ヘルシーライブ懷石『彩(さい)』(八事サーウィンストンホテル内)

ゲストハウスウェ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、八事サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36)。

ホテル内のヘルシーライブ懷石『彩(さい)』では、山紫水明と謳われる岐阜県・飛騨の豊かな自然で育てられ、優れた技術をもつ生産者たちの手によって安全・安心にこだわり愛情深く手間暇かけてつくられた、きめ細やかでやわらかく美しい霜降りと豊潤な味わいが特徴の逸品「飛騨牛」をメインにした出汁しゃぶ会席を販売。

料理長・梶塚和夫による繊細な和の技法と、東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の旬の食材を素材そのものの持ち味を活かした前菜や御作り、天ぷら盛り合わせなどと合わせてお楽しみいただけます。

「特選飛騨牛の出汁しゃぶ会席」は2018年9月1日(土)~11月11日(日)までの期間限定で販売いたします。



◆◆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

# 「特選飛驒牛の出汁しゃぶ会席」概要

販売期間: 2018年9月1日(土)～11月11日(日)

場所: 1F/ヘルシーライブ懐石『彩』

提供時間: ディナータイム 17:00～22:00(21:00 L.O)

料金: 10,000円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:

～秋の贈り物～  
料理長が贈る旬の前菜盛り合わせ

～三重県産、御造り二種盛～  
三重鮪 雅鯛  
妻一式

～秋香る天麩羅盛り合わせ～  
才巻海老 飛驒茸  
大葉雲丹 愛知鯉  
松茸 鰻

～特選飛驒牛の出汁しゃぶ 旬のきのこと共に～  
鍋野菜  
薬味

～夏の一品～  
雑炊又は麺

季節のデザート



## 料理長

### 梶塚 和夫 /Kazuo Kajitsuka

都内の調理専門学校を卒業後、目白椿山荘にて料理人としてスタート。都内有数の名店で研鑽を重ね、白金アートグレイスクラブ、星ヶ丘アートグレイスクラブの料理長を経て、2012年八事サーウinstonホテル料理長に就任。

伝統や基本の心を大切に、お客様に心から感動していただけるような料理を考えています。

## <店舗概要>

住所: 〒466-0825 愛知県名古屋市中区八事本町100-36 1F

店舗名: ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』

営業時間: ランチ 11:30～15:00(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: 水曜日

席数: カウンター8席 テーブル席12席

HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/sai/>

