

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

# 秋の味覚を堪能！ 大人のための贅沢バーガーの第二弾が登場 黒毛和牛サーロインと松茸のステーキバーガー

2017年9月1日(金)～11月30日(木)までの期間限定販売

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル(東京都港区港南)のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」にて、「宮崎県産 45日間熟成 黒毛和牛サーロインと松茸のステーキバーガー」を販売いたします。



夏に好評を博した、高級バーガーシリーズの第2弾が登場しました。宮崎県産 45日熟成黒毛和牛サーロイン 200gを贅沢に使用したバーガーです。今回は、秋の味覚の王様「松茸」をふんだんに使用。しっかりとした味わいの熟成牛の中で松茸の風味が広がります。旨味が強い熟成和牛に合わせるソースは、果実味たっぷりで濃厚な赤ワインソース。味の変化を楽しめるよう、シェフ特製の山葵菜漬もご用意。お好みでソースにあわせてお召し上がりください。また、ハンバーガーのパンには熟成牛との相性も良い食べごたえのあるカイザーロールを使用しました。その他、プレートに彩られた付け合せには、松茸のグリルや天婦羅も。季節の野菜サツマイモや銀杏と共にお楽しみください。

## ◆ 宮崎県産 45日間熟成 黒毛和牛サーロインと松茸のステーキバーガー

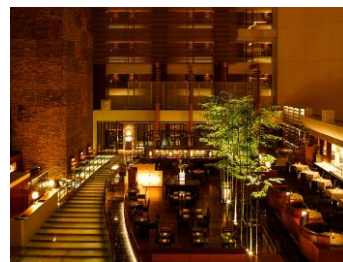
日時： 2017年9月1日(金)～11月30日(木)

Lunch 11:30～14:30

Dinner 17:30～22:00(LO21:30)

場所： レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

料金： 10,000円 ※消費税とサービス料13%を別途頂戴します



ザ・ダイニングルーム

### 【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報事務局：(株)トランスマッション 大金

TEL:03-6802-8048 / 090-3563-5894(大金) FAX:03-6802-8239

E-mail: oogane@bc.ijj4u.or.jp