

温暖な気候と豊かな自然に育まれた上質な南九州の食材を様々なbuffet料理にアレンジ！

豊富な山海の幸を食べつくす！『南九州フェア』開催

期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「シェフズライブ キッチン」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、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、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 総支配人：伊藤茂浩)。

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに、オープンキッチンから提供される出来立て約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるbuffetレストラン「シェフズライブ キッチン」。

2018年6月1日(金)～8月31日(金)までは、自然に抱かれた極上食材の宝庫「南九州(熊本県・鹿児島県・宮崎県)」の新鮮な山海の幸を様々なbuffet料理にアレンジした『南九州フェア』を開催いたします。ファーストディッシュでは、愛知県産のスズキと天草産アオサ海苔を使用し、天草で有名な柑橘類“晩柑”の華やかな香りを楽しめるパイ包みのスープをご用意。カツオや切り干し大根、馬肉やウツボ等の南九州の食材を味わえる冷製、サラダ、温製メニューなども所狭しと並びます。熊本県天草の食材を中心に、『食材の宝庫』南九州のお料理を存分にご堪能いただけます。



販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金)

場所：2F／buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」

提供時間：ランチbuffet(11:00～14:30 / 最終入店13:00) ディナーbuffet(17:30～22:00 / 最終入店21:00)

電話番号：052-589-0787

HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

| 料金： | | 大人 | 子供(6-12才) | 幼児(3-5才) | 大人 | 子供(6-12才) | 幼児(3-5才) | |
|------|----|--------|-----------|----------|-----|-----------|----------|-------------------------|
| ランチ | 平日 | ¥3,800 | ¥2,500 | ¥1,000 | 土日祝 | ¥4,300 | ¥2,800 | ¥1,000 |
| ディナー | 平日 | ¥5,300 | ¥3,000 | ¥1,200 | 土日祝 | ¥5,800 | ¥3,200 | ¥1,200 ※税金・サービス料(12%)込み |

本件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

〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4丁目60-7

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

豊富な山海の幸を食べつくす！『南九州フェア』メニュー内容



■ランチメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

《First Dish》愛知県産スズキと天草産アオサ海苔 晩柑香る コラーゲンたっぷりパイ包みスープ

《Cold》・玉蜀黍のブランマンジェ チーズのチュイル 黒胡椒の香り・南九州伝統漬物 つぼ漬けとサーモンのタルタル・本日のテリーヌ・パウンドケーキ リコッタチーズと共に・鹿児島産カツオの炙り みょうがとガリのラビゴットソース・ナスムース 白だしとチアシードジュレ

《Salade》・クラゲの中華風チャプチェ・アボガドと豆腐 海藻 トスサラダ 熊本伝統味噌豆腐のアクセント・10種野菜のリーフサラダ・宮崎特産切干大根と夏野菜サラダ・夏畑（南九州野菜バーニャカウダースタイル）

《Dressing》・シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・胡麻ドレッシング・アサイドドレッシング・コブドレッシング

《和食》・彩りお惣菜・味噌汁（山椒・ねぎ・ワカメ）

《Live Kitchen》・宮崎発祥 エビレタス巻き・若鶏のパリパリチキン CLK特製チキン南蛮ソース・冷やしきしめん 天草産クロメとろろ和え

《Hot》・タイピーエン風ショットパスタ・南九州野菜蒸し・熊本伝統漬物高菜と紅生姜の炒飯・馬肉の柔らかサンラー煮込み・天草ウツボと旬魚のスパイスパウダー炒め・彩り夏野菜のホイコーロー・ベーコンと押し豆腐のうま煮 自家製ラー油を添えて・CLK特製 欧風牛スジ肉カレー・本日のスープ・肥後ポークハンバーグ チーズのエスプーマ

《Dessert》・天草晩柑のパウンドケーキ・苺のショートケーキ・シフォンケーキ・レモンのタルトレット

・温州みかんのババロア・サワーチェリーパイ・チョコレートパウンドケーキ・ラズベリームース・アールグレームース・アイスクリーム・チョコレートファウンテン

■ディナーメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

《First Dish》愛知県産スズキと天草産アオサ海苔 晩柑香る コラーゲンたっぷりパイ包みスープ

《Cold》・玉蜀黍のブランマンジェ チーズのチュイル 黒胡椒の香り・南九州伝統漬物 つぼ漬けとサーモンのタルタル・本日のテリーヌ・パウンドケーキ リコッタチーズと共に・鹿児島産カツオの炙り みょうがとガリのラビゴットソース・ナスムース 白だしとチアシードジュレ

《Salade》・クラゲの中華風チャプチェ・アボガドと豆腐 海藻 トスサラダ 熊本伝統味噌豆腐のアクセント・10種野菜のリーフサラダ・宮崎特産切干大根と夏野菜サラダ・夏畑（南九州野菜バーニャカウダースタイル）

《Dressing》・シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・胡麻ドレッシング・アサイドドレッシング・コブドレッシング

《和食》・彩りお惣菜（小梅・つぼ漬け・野菜炊き合わせ・ひじき）・旬食材の天麩羅（えび・プチトマト・ナス・カボチャなど）

・味噌汁（山椒・ねぎ・ワカメ）・こだわり寿司（真たこ・こはだ・エビ・サーモンなど）

《Live Kitchen》・ローストビーフ スタンディングスタイル 特製ソースと2種の塩・宮崎発祥 エビレタス巻き・若鶏のパリパリチキン CLK特製チキン南蛮ソース

《Hot》・タイピーエン風ショットパスタ・南九州野菜蒸し・熊本伝統漬物高菜と紅生姜の炒飯・馬肉の柔らかサンラー煮込み・天草ウツボと旬魚のスパイスパウダー炒め・彩り夏野菜のホイコーロー・ベーコンと押し豆腐のうま煮 自家製ラー油を添えて・CLK特製 欧風牛スジ肉カレー・本日のスープ・肥後ポークハンバーグ チーズのエスプーマ

《Dessert》・天草晩柑のパウンドケーキ・苺のショートケーキ・シフォンケーキ・レモンのタルトレット

・温州みかんのババロア・サワーチェリーパイ・チョコレートパウンドケーキ・ラズベリームース・アールグレームース・アイスクリーム・チョコレートファウンテン