

“平成最後のクリスマス”は誰と過ごす？
ライブ感溢れるbuffeスタイルレストランで大いに楽しむ

『彩り旬野菜と絶品肉料理の祭典！！クリスマスbuffe』開催

期間：2018年11月12日(月)～12月25日(火) 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」

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)。
“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buffeレストラン「シェフズライブキッチン」。

2018年11月12日(月)～12月25日(火)までは、buffeレストランならではの様々なお肉をご用意した『彩り旬野菜と絶品肉料理の祭典！！クリスマスbuffe』を開催いたします。各種の調理法、多種の味付け、部位をそれぞれ楽しんで頂けるホリデーシーズン限定メニューがラインナップ。

平成最後のクリスマスを大切なご家族やご友人と心行くまでお楽しみください。



『彩り旬野菜と絶品肉料理の祭典！！クリスマスbuffe』

販売期間：2018年11月12日(月)～12月25日(火)

場所：2F／buffeレストラン「シェフズライブキッチン」

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

◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 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◇◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：岩田/石川

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

『彩り旬野菜と絶品肉料理の祭典！！クリスマスbuffet』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》コラーゲンたっぷり鴨と冬めく野菜のパイ包みスープ

《Salade》ヘルシー豆腐麺とベーコンの葱生姜和え・寒鱈とシャドーQueenのブランダード ちりめん山椒をちらして・豚と聖護院カブ白雪仕立て(通常時)・サワラの白雪仕立て(クリスマス期間のみ)・冬萌見立てリーフサラダ・根野菜ミリメロ・京水菜と紅芯大根 はりはりサラダちりめん山椒・ターキーのサラダ仕立て 中華スタイル(クリスマス期間のみ)

《Dressing》イタリアン・ビーツシーザー・クリーミーゴマ・大葉和風・レモンチアシード・アサイーなど

《Cold》カリフラワーブランマンジェ陳皮牛肉(牛肉の冷製アヒージョ 陳皮の香り)・冷製鴨酒蒸し リンゴと発芽マスタードのコンディメント・牛蒡と宇治抹茶ジェノワーズサレ カカオニブのアクセント・サワラの炙り 京漬物とビーツ アルガンオイルの香り(通常時)・オマール海老と京漬物 アルガンオイルの香り(クリスマス期間のみ)

《和食》彩りお惣菜・鮮魚の竜田揚げ・季節の煮物・漬物各種

《Live Kitchen》若鶏のパリパリ焼き(ポリネシアン・クレイジーソルト)・ビーフプランチャ 万願寺唐辛子のサルサヴェルデ(通常時)・ローストビーフちらし寿司(クリスマス期間のみ)・中華精進料理風きし麺シェフズ ライブ キッチンスタイル

《Hot》京野菜ブレゼ ベーコンとトマトの香草風味・牛蒡とニョッキ ポロネーズ風グラタン仕立て・鴨と大根、京水菜の煮込み オレンジの誘惑・ポークと冬野菜のロースト シードル香るクリームソース・牛スジ肉のニンニク 生姜たっぷり煮込み・チャーシュー入り四川漬け菜の香りチャーハン・旬魚のフリット 黒七味風味のマヨネーズ添え・花切り烏賊のチャイニーズアヒージョ 青花山椒のアクセント・シェフズ ライブ キッチン特製牛スジ肉欧風カレー・季節のスープ

《Dessert》愛知県産章姫のショートケーキ・カシスムース・季節のタルトレット・バニラシフォンケーキ・杏仁豆腐・苺ムース・フルーツゼリー・バトンパイ・チョコレートのパウンドケーキ・オレンジのパウンドケーキ・紅茶ケーキ・アイスクリーム・チョコレートファウンテン・クリスマスケーキ(クリスマス期間のみ)

■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》コラーゲンたっぷり鴨と冬めく野菜のパイ包みスープ

《Salade》ヘルシー豆腐麺とベーコンの葱生姜和え・寒鱈とシャドーQueenのブランダード ちりめん山椒をちらして・豚と聖護院カブ白雪仕立て(通常時)・サワラの白雪仕立て(クリスマス期間のみ)・冬萌見立てリーフサラダ・根野菜ミリメロ・京水菜と紅芯大根 はりはりサラダちりめん山椒・ターキーのサラダ仕立て 中華スタイル(クリスマス期間のみ)

《Dressing》イタリアン・ビーツシーザー・クリーミーゴマ・大葉和風・レモンチアシード・アサイーなど

《Cold》カリフラワーブランマンジェ陳皮牛肉(牛肉の冷製アヒージョ 陳皮の香り)・冷製鴨酒蒸し リンゴと発芽マスタードのコンディメント(通常時)・鴨の冷製フォアグラのコンディメント(クリスマス期間のみ)・牛蒡と宇治抹茶ジェノワーズサレ カカオニブのアクセント・サワラの炙り 京漬物とビーツ アルガンオイルの香り(通常時)・オマール海老と京漬物 アルガンオイルの香り(クリスマス期間のみ)

《Live Kitchen》プレミアムローストビーフ スタンディングスタイル・揚げたての旬菜の天麩羅・握りたてこだわり寿司・赤だし味噌汁・ローストビーフ散らし寿司(クリスマス期間のみ)・天使エビのプランチャ(クリスマス期間のみ※数量限定タイムサービス)

《Hot》若鶏一枚揚げゴマのアクセント 万願寺唐辛子のサルサヴェルデ・白菜ブレゼ ベーコンとトマトの香草風味・牛蒡のポロネーズ風 ペンネのチーズケース・大根と鴨煮込み オレンジの誘惑・若鶏のココット シードル風味クリームソース・牛スジ肉のニンニク 生姜たっぷり煮込み・チャーシュー入り 四川漬け菜の香りチャーハン・中華精進料理風お茶漬け・花切り烏賊のチャイニーズアヒージョ 青花山椒のアクセント・旬魚のフリット スパイシーマヨネーズ和え

《Dessert》愛知県産章姫のショートケーキ・カシスムース・季節のタルトレット・バニラシフォンケーキ・杏仁豆腐・苺ムース・フルーツゼリー・バトンパイ・チョコレートのパウンドケーキ・オレンジのパウンドケーキ・紅茶ケーキ・アイスクリーム・チョコレートファウンテン・クリスマスケーキ(クリスマス期間のみ)