

クリスマスらしいカラフルな料理・デザートが勢ぞろい！シェフのライブパフォーマンスで美味しいひとときを！

## 『STRINGS Christmas Buffet』開催

期間：2019年12月21日(土)～12月25日(水) 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のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」。2019年12月21日(土)～12月25日(水)まで、クリスマスらしいカラフルな料理とデザート約50種類をご用意した『STRINGS Christmas Buffet』を開催いたします。



大人気のファーストディッシュには、自家製ベーコンと生姜の入ったクラムチャウダーパイ包みスープを提供。パイ包みされた温かいコラーゲン入りスープは、ブッフェ料理を食べる前の食欲増進に効果がある身体も心も温まる一品です。クリスマスをイメージした色彩豊かな食材を使用した冷製、サラダ、温製、デザートメニューが所狭しと並びます。シェフズ ライブ キッチンで、“美味しい！楽しい！”クリスマスブッフェを存分にお楽しみください。

◆◆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：大矢/日向  
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：石川/清水  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『STRINGS Christmas Buffet』



▲自家製のパイ包みスープで胃を温めてからブッフェ料理を堪能



▲クリスマスを感じるデザートが勢ぞろい



▲シェフのパフォーマンスで楽しいひとときを演出



▲大聖堂を臨むチャペルビューシートはデートにおすすめ



▲ロマンチックな空間で特別なひとときをお過ごしください



▲色彩豊かな食材をふんだんに使用

## ■ランチメニュー ※一部メニューが変更になる場合がございます

- 《First Dish》コラーゲン入り自家製ベーコンのクラムチャウダー仕立てパイ包みスープ 生姜の香り
- 《Cold》ビシソワーズのブランマンジェ 黒胡椒風味の生ハムジュレ・有機人参のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・チキンロールのテリーヌ 名古屋コーチン卵のタルタルソース・愛知県産トマトと春日井ノバルのカプレーゼ
- 《Salad》冬野菜の冷製ポトフ コリアンダーの香り・豚フィレ肉のコンフィ 冬キャベツのコールスロー・長芋と明太子、しめじのヘルシーボール・スパイシーな三河鶏とカラフル野菜のタブレ・ピーツと赤紫蘇、赤玉葱のマリネ 揚げじゃこのアクセント
- 《Dressing》胡麻ドレッシング・イタリアンドレッシング・青紫蘇ドレッシング・ピーツ風味のシーザードレッシング
- 《和食》旬魚の竜田揚げ CLKスタイル・惣菜各種・赤だし味噌汁
- 《Live Kitchen》若鶏のパリパリ焼き(オニオンソース、フルールドセル、竹炭ソルト)・蓮根のブランチャ・四川花椒香る 坦々きしめん・鰻のひつまぶし
- 《Hot》豚バラ肉のシュークルート クレイジーソルトと共に・白菜のエチュベ オレンジマスタードを添えて・旬魚のバブール フレッシュバジルのケッカソース・自家製サルシッチャと冬蕪のクリームパスタ 柚子の香り・アンチョビ風味のホクホク馬鈴薯 林檎とヨーグルトのディップ・モッツアレラチーズの入ったアランチーニ・サーモンとザーサイの炒飯 大葉の香り・牛すじ肉のグーラシュ
- 《Dessert》北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス・自家製ケーキ各種・チョコレートファウンテン
- 《Bread》ペリーローフ・ロイヤルローフ・パンプキンローフ・胚芽ロール・ワッフル

## ■ディナーメニュー ※一部メニューが変更になる場合がございます

- 《First Dish》コラーゲン入り自家製ベーコンのクラムチャウダー仕立てパイ包みスープ 生姜の香り
- 《Cold》ビシソワーズのブランマンジェ 黒胡椒風味の生ハムジュレ・有機人参のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・チキンロールのテリーヌ 名古屋コーチン卵のタルタルソース・愛知県産トマトと春日井ノバルのカプレーゼ
- 《Salad》冬野菜の冷製ポトフ コリアンダーの香り・豚フィレ肉のコンフィ 冬キャベツのコールスロー・長芋と明太子、しめじのヘルシーボール・スパイシーな三河鶏とカラフル野菜のタブレ・ピーツと赤紫蘇、赤玉葱のマリネ 揚げじゃこのアクセント
- 《Dressing》胡麻ドレッシング・イタリアンドレッシング・青紫蘇ドレッシング・ピーツ風味のシーザードレッシング
- 《和食》旬魚の竜田揚げ CLKスタイル・惣菜各種・赤だし味噌汁
- 《Live Kitchen》ローストビーフ(オニオンソース、フルールドセル、竹炭ソルト)・蓮根のブランチャ・若鶏のパリパリ焼き・揚げたて天婦羅・鮮魚の握り寿司・鰻のひつまぶし
- 《Hot》豚バラ肉のシュークルート クレイジーソルトと共に・白菜のエチュベ オレンジマスタードを添えて・旬魚のバブール フレッシュバジルのケッカソース・自家製サルシッチャと冬蕪のクリームパスタ 柚子の香り・アンチョビ風味のホクホク馬鈴薯 林檎とヨーグルトのディップ・モッツアレラチーズの入ったアランチーニ・サーモンとザーサイの炒飯 大葉の香り・牛頬肉の赤ワイン煮込み カマンベールのエスプーマ
- 《Dessert》北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス・自家製ケーキ各種・チョコレートファウンテン
- 《Bread》ペリーローフ・ロイヤルローフ・パンプキンローフ・胚芽ロール・ワッフル

# 『STRINGS Christmas Buffet』



▲冬野菜の冷製ポトフ コリアンダーの香り



▲豚バラ肉のシュークルート クレイジーソルトと共に



▲牛頬肉の赤ワイン煮込み カマンベールのエスプーマ



▲スパイシーな三河鶏とカラフル野菜のタブレ



▲モッツアレラチーズの入ったアランチーニ



▲旬魚のバブール フレッシュバジルのケッカソース

## 『シェフズ ライブ キッチン』店舗概要

■場所: 2F/ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■営業時間:

朝食buffet (6:30~10:00 / 最終入店9:30)

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)

朝食 ¥3,200 ¥1,800 ¥ 800

ランチ ¥5,000 ¥3,000 ¥ 1,000

ディナー ¥7,000 ¥3,500 ¥ 1,200



▲店内は開放的な空間

※税金・サービス料(12%)込み、上記12月21日(土)~12月25日(水)のクリスマス期間の料金