

<報道関係各位>

～ホテルシェフ&パティシエ手作りの、Ono!(ハワイ語でおいしい)なハワイグルメとスイーツが集結～
本格ハワイアングルメとリゾート気分を存分に味わえる!

『オノ! ハワイアングルメフェア』期間限定開催

※日にち限定で“ハワイアンフラダンスのショー”も開催

■期間:2023年6月1日(木)～8月31日(木)

■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:東京都港区、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)では、2023年6月1日(木)～8月31日(木)の期間限定で、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」にて、『オノ! ハワイアングルメフェア』を期間限定開催いたします。

※写真はイメージ



今回は、世界屈指のリゾート地“ハワイ”をテーマに、ホテルシェフ&パティシエがbuffet料理にアレンジした内容に。ファーストディッシュには、スパムや野菜たっぷりの温かいパイ包みスープを提供。エアコンなどで冷えが気になる夏に、buffet料理を食べる前、胃や身体を温めていただきます。また、ロミロミサーモンやガーリックシュリンプ、マヒマヒのオープン焼き、サイミン(ハワイ発祥の麺料理)、ポキ丼など、ハワイのローカルフードをラインナップ。味はもちろん、繊細で色鮮やかな見た目こだわった料理が並びます。また、シェフによるトマトのフランベパフォーマンスは、まるでハワイでのファイヤーショーのよう。ホテル自慢のスイーツには、グアバやパッションフルーツ、ココナッツなどを使用した、南国を感じられる食後も楽しい10種類をラインナップ。そして、6種から好きなアイスを選び、9種類のトッピングを楽しめるコールドストーンアイスも必見です。ストリングスホテル 名古屋のシェフ&パティシエが手掛ける、ひと味違ったハワイグルメをお楽しみください。※日にち限定で、チャペルでの“ハワイアンフラショー”もお楽しみいただけます。

◆◆本企画・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/岩田

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

『オノ！ハワイアングルメフェア』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」

■企画:オノ！ハワイアングルメフェア

■開催期間:2023年6月1日(木)～8月31日(木)

■店舗営業時間:

- ・ランチタイム(11:00～14:40/最終入店13:00)
- ・ティータイム(15:00～16:30/最終入店15:15)※土日祝日のみ
- ・ディナータイム(17:30～22:00/最終入店21:00)

■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL:<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/15126.html>

■料金:

- ・ランチ(平日):大人¥4,950/子供(6~12才)¥3,000/幼児(3~5才)¥1,800
- ・ランチ(土日祝):大人¥6,000/子供(6~12才)¥3,300/幼児(3~5才)¥2,000
- ・ディナー(平日):大人¥6,300/子供(6~12才)¥3,600/幼児(3~5才)¥2,200
- ・ディナー(土日祝):大人¥6,800/子供(6~12才)¥3,900/幼児(3~5才)¥2,400

※消費税込・サービス料15%込

■メニュー(ご当地):

《Waku!Waku!Time(お席までスタッフがお待ちし、出来立てを提供)》

Taste of Hawaii スパムとトマトの野菜たっぷりスープをパイ包みで

《APPETIZER》

ハワイアン ロミロミサーモン/彩り豊かな2色のドラゴンムース トロピカルソース/エッグベネディクトをイメージしたブレッドサラダコーナー
/シェフオリジナル 冷製チキンロングライス/キヌアとアサイーのタブレボール

《FISH&SOUP&PASTA》

ガーリックシュリンプ/マヒマヒのオーブン焼き グリーンハーブソース/厚切りベーコン&ソーセージ&野菜グリルのハワイアンバーベキュー
/カルアピッグ 豚肉とキャベツのアンチョビ風味ショートパスタ

《MEAT&POTATO》

夏を感じるラタトゥイユ チーズソース/グランマニエ香るトマトフランベとオレンジのコンビネーション/パリパリチキン ハワイアンバーベ
キューソース/ハーブ風味のラウラウポーク(ランチ限定)/アンガス牛のローストビーフ(ディナー限定)/クリーミーな竹炭入りマッシュポ
テト

《GOHAN》

サイミン ハワイ風ラーメン/マグロとアボガド シャキシャキレタスのポキ丼/トロピカルレモンビーフカレー(ランチ限定)/オリジナルソース
で仕上げたスパムと夏野菜ピラフ/握り寿司3種(土日祝日ランチ限定)/鮮魚の握り寿司(ディナー限定)/地場野菜の揚げたて天ぷら

《SWEETS(期間限定7種)》

ライムとグアバのジュレ/パンナコッタ~パッションフルーツソースがけ~/ライチムース/マンゴームース/マカダミアナッツ&チョコレートの
パウンドケーキ/バナナ&ココナッツのパウンドケーキ/ヨーグルトタルト

《SWEETS(シェフズ ライブ キッチン大人気スイーツ4種)》

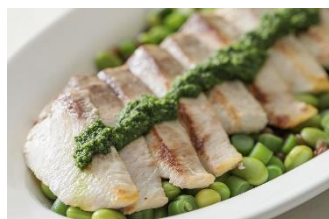
ショートケーキ/季節のパイ/クレームブリュレ/6種のアイス & 9種のトッピングのカラフルストーンアイス

《KIDS》 ※お子様が大好きな定番メニューコーナー(土日祝日のみ)

チキンナゲット/フライドポテト/キッズカレー など



※写真はイメージ



<料理長:小川 正作(おがわ しょうさく)>

高校生の時から、「食材を覚えるため」スーパーマーケットの食品コーナーでアルバイトをしていた生粋の料理人。

カフェレストランでアルバイトをしていた専門学校を卒業後、横浜の有名ホテルにて長年修行を積み、第二回エスコフィエ・フランス料理コンクールのファイナリストにも選ばれる。

株式会社ベストブライダルに入社してからは、東京・横浜エリアを中心に、レストランやウエディングの料理を手掛け、系列施設のホテル インターコンチネンタル 東京ベイでも腕を振るう。

2023年1月より、ストリングスホテル 名古屋に異動し、buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」を中心に、これまで扱ってきた多彩な料理ジャンルのメニュー開発と若手育成に携わる。

モットーは【温故知新】。「食材本来の魅力を大切に、適切な処理と調理行程を踏まえ、基本を大切にしながら新しいものを創り上げていきたい。」



日数限定 「ハワイアン フラショー」開催！

■開催日:7月31日(月)／8月1日(火)／8月8日(火)／8月29日(火)

■開催時間(タイムスケジュール):

・受付(ホテル3階):16:50 ※お待ちの間、ハワイアンウェルカムドリンクを提供いたします

・フラショースタート:17:00 ※約20分間／3階「マグノリアチャペル」にて開催／先着60名様限定

・終了:17:20

・シェフズ ライブ キッチンでのお食事スタート:17:30 ※ハワイグルメフェアのお食事&スイーツをお楽しみいただきます

フラダンス&タヒチアンダンススクール Ke Alohi Lani Hula Studio

主宰 高橋 奈緒子

一宮市にフラ教室を構え、名古屋市や、岐阜県でも活動。

オアフ島在住のクムフラに師事し、キラキラ輝く毎日を！をモットーに

心と身体の健康を大切にしながらハワイの伝統文化であるフラを生徒たちと共に学び、日々楽しみながら踊っています。

<https://sp-locos.jp/t000524987/>

