

“蟹やラーメン、秋野菜、海鮮、お肉”まで、味覚の秋を存分に楽しむ、美味しい！楽しい！秋のご褒美buffetに舌鼓

## 『北海道グルメフェア～日本の秋の美食旅～』 期間限定開催

■期間:2024年9月14日(土)～11月12日(火)

■場所:ストリングスホテル 名古屋 2階 ブッフェレストラン「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)内ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2024年9月14日(土)から2024年11月12日(火)までの期間限定で、『北海道グルメフェア～日本の秋の美食旅～』を開催いたします。

※写真はイメージ



“ヘルシー(健康的)・ビューティー(美しい)・フレッシュ(新鮮)”をテーマに、ライブキッチンから提供される“できたて”buffet料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。

ご飯が美味しい!“食欲の秋”の本シーズンは、シェフズ ライブ キッチン初の北海道グルメ&日本の秋を満喫できるフード&スイーツで皆様をお迎えいたします。

ファーストディッシュには、土瓶蒸しをイメージし松茸香るパイ包みスープをお席に提供。その他のフードは、花咲ガニや知床鶏、チーズなどの北海道食材や、ちゃんちゃん焼きなどの郷土料理、栗や南瓜、鰹などの秋食材をふんだんに使用しております。中でも、自分自身でトッピングができる“3種の北海道ラーメン(函館塩ラーメン/札幌味噌ラーメン/旭川醤油ラーメン)”は、ライブステーションで注文いただき、出来立てをお楽しみいただけます。※週替わりで3種のうち2種を提供

そして、年齢性別問わず家族3世代でお楽しみいただけるよう、寿司や天麩羅などの和食や、土日祝日限定でお子様専用の料理コーナーをご用意。さらには、北海道と言えば!の蟹はオプションでご用意し、新鮮なズワイガニを、ご希望の量に応じてご注文いただけます。会社でのお集まりには、北海道しほろ牛リブアイや、ソーセージが盛りつけられた“北海道グリルプレート”がおすすめです。

スイーツは、季節のフルーツを使用したムースやケーキなど、パティシエ特製の8種類をご用意。アイスやホイップクリームなどをトッピングして楽しめる”カスタマイズパンケーキ”、6種のアイスクリームと8種のトッピングを混ぜて楽しめる”カラフルストーンアイス”も必見です。料理からスイーツまで、美味しく楽しい秋限定のbuffetを存分にお楽しみください。

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

# 『北海道グルメフェア～日本の秋の美食旅～』概要

■場所:2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画:『北海道グルメフェア～日本の秋の美食旅』

■開催期間:2024年9月14日(土)～2024年11月12日(火)

■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(17:00～21:00/最終入店19:30)※土日祝日は17:00～21:30(最終入店20:00)

■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL:[https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_5093/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_5093/)

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム:大人5,150円~/子供(6~12才)3,000円~/幼児(3~5才)1,800円~

・ディナータイム:大人6,300円~/子供(6~12才)3,600円~/幼児(3~5才)2,200円~

■メニュー内容:※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性あり

<WAKUWAKU>

松茸と銀杏 三つ葉香る 土瓶蒸しをイメージしたパイ包み焼き ※ファーストディッシュとしてお席に提供

<APPETIZER>

秋刀魚の柚子マリネと林檎のコンポジション/北海道産ミズダコと銀杏のタステツサラダ アイオリソース/知床鶏のコンフィー生姜風味プチサラダ添え/秋の鰹タタキ カルパッチョ アンチョビソース

<SALAD>

十勝産モツァレラチーズ/トマト/グリーンリーフ/ブロッコリー/コーン/胡瓜スライス/豆ともち麦の豆乳和え/ひよこ豆のカレー仕立て/赤インゲン豆トマトの煮込み冷製

・ドレッシング: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/青じそノンオイルドレッシング

・トッピング:ベーコン/クルトン/グラナパダーノ粉チーズ

<FISH&SOUP&PASTA>

ちゃんちゃん焼風 サーモンのロースト バター味噌ソース/北海道産花咲蟹ガニブイヨンで仕上げた海鮮ホワイトシチュー/日本の秋または北海道を感じる本日のパスタ

<MEAT>

シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストポーク(ランチタイムのみ)/シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストビーフ(ディナータイムのみ)/ザンギ唐揚げ ラヴィゴットソース添え/北海道産サルシッチャ・三元豚・メルゲイツのポトフ/北海道産ポテトニョッキのイモ餅風ミートソースグラタン/ジンギスカン

<VEGETABLE>

4種のクリスタルソルトで食べる栗・南瓜などのオータムウォームアップベジタブル(ソルト:爽やかレモン、薫るローズマリー、ピリッとレッドチリ、ヘルシー&ビューティー竹炭)/竹炭のデトックス マッシュポテト/秋の味覚 アカシア蜂蜜で食べる薩摩芋ロースト バター添え

<JAPANESE FOOD>

揚げたて天麩羅(ランチ:海老、季節野菜2種/ディナー:海老、キス、季節野菜2種)/寿司(土日祝日ランチ限定:いくらとサーモンの海鮮親子丼/ディナータイム:にぎり寿司 鮎、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン)/地元産白米”あいちのかおり”

<GOHAN>

ごろごろ野菜とチキンの北海道スープカレー/北海道産チーズとリゾットのアランチーニ トマトソース

<NOODLE>

トッピングが楽しい!北海道名物3種のラーメン(週替わりで2種を提供):函館塩ラーメン/札幌味噌ラーメン/旭川醤油ラーメン

⇒トッピング:コーン/チャーシュー/メンマ/葱/バター/ガーリックオイル/海老オイル

<KIDS> ※お子様でも楽しめる、キッズコーナーが土日祝日限定で登場!

フライドチキン/ポテト/ソーセージ/アメリカンドッグ など

<SWEETS>

葡萄ムース/ホワイトチョコレートムース/マロンパウンドケーキ/洋梨パイ/桃のパンナコッタ/オレンジジュレ ライムフォーム添え/ブリュレ/いちごのショートケーキ/カスタマイズパンケーキ(カラスプレー、チョコレートクランチ、キャラメルホイップクリーム、パールチョコレート)/カラフルストーンアイス(季節のフレーバー“マロン”を含む6種のアイスクリーム/8種のトッピング)

<SPECIAL>※記念日のプレートをご予約いただいた方限定

スタッフが目の前で仕上げる“しぼりたてモンブラン”

<OPTION(消費税・サービス料15%込)>

・ポイルズワイガニ:1肩200~250g 2,530円~

※ご希望に合わせて1肩~4肩をお選びいただけます

※7日前まで要予約

・北海道グリルプレート(北海道しほろ牛リブアイ/知床鶏腿肉/北海道産サルシッチャ/羊肉腸詰めメルゲーズソーセージ):25,300円

※団体20名様~向け

※7日前まで要予約





## ご利用シーンに応じたお席をご用意



▲幅広いシーンでご利用いただける、ファミリーコーナー／大きさの異なる個室空間／中庭の見える窓際席