

「フレンチ」をベースに、クリスマス気分を盛り上げる華やかで色彩豊かなフード&スイーツが勢ぞろい！  
『ジョイフルクリスマスbuffet～フレンチグルメパレード～』  
期間限定開催

■期間:2024年12月1日(日)～12月25日(水) ※12月21日(土)～25日(水)は料理がグレードアップ  
■場所:ストリングスホテル 名古屋 2階 buffet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)では、今年のクリスマスのテーマを「Chef's Christmas Gifts 2024 ～感謝を込めた、シェフからの贈り物～」とし、お客様へ日頃の感謝を込め、シェフとパティシエがこだわり抜いたクリスマス感満載の商品ラインナップで、心からのおもてなしをいたします。

buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2024年12月1日(日)から2024年12月25日(水)までの期間限定で、『ジョイフルクリスマスbuffet～フレンチグルメパレード～』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。カップル、家族、友達、同僚と、誰と来ても美味しい楽しいシェフズライブキッチンのクリスマス期間は、ホテルシェフ&パティシエの得意分野「フレンチ」をベースに、クリスマス気分を盛り上げる、華やかで色彩豊かなフード&スイーツが勢揃い。

鴨や鮭、唐墨を使用した色とりどりの冷前菜、七面鳥を使用したスープ、シーフードをふんだんに使用した温製料理、ホテル名物のプレミアムローストポーク(ランチ限定)やローストビーフ(ディナー限定)などをお召し上がりいただけます。また、12月21日(土)～25日(水)のディナータイム限定で、ローストビーフにフォアグラを使用したフランとトリュフソースを合わせたメインディッシュもご用意。buffetなのにまるでコースの一皿のような、こだわりの料理をお楽しみいただけます。そして、年齢性別なく家族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、お子様専用の料理コーナーもご用意しております。

スイーツは、クリスマスカラーが可愛いムースやケーキなど、パティシエ特製の8種類をご用意。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。

12月23日(月)～25日(水)にはリゾート感溢れる中庭に佇む大聖堂を一般開放、また、店舗入り口に“みんなで創り上げるクリスマスツリー”を設置。オーナメント型のポップの裏にサンタクロースへのメッセージを書き、ツリーをデコレーションしていただけます。“楽しい！美味しい！”が詰まったクリスマス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

# 『ジョイフルクリスマスbuffet～フレンチグルメパレード～』概要

■場所:2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画:『ジョイフルクリスマスbuffet～フレンチグルメパレード～』

■開催期間:2024年12月1日(日)～2024年12月25日(水) ※12月21日(土)～25日(水)は料理内容がグレードアップいたします

■店舗営業時間(12月1日(日)～12月20日(金)):

・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)

■店舗営業時間(12月21日(土)～12月25日(水)):

・ランチタイム:1部 11:00～12:40/2部 13:00～14:40

・ティータイム:15:00～16:30

・ディナータイム:1部 17:30～19:30/2部 20:00～22:00

■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\\_6641/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_6641/)

■料金(12月1日(日)～12月20日(金)):

・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~/

・ティータイム:大人3,800円~/子供(6~12才)2,200円~/幼児(3~5才)1,500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~/

※消費税込・サービス料15%込

■料金(12月21日(土)～12月25日(水)):

・ランチタイム:大人6,800円~/子供(6~12才)3,900円~/幼児(3~5才)2,700円~/

・ティータイム:大人5,800円~/子供(6~12才)3,300円~/幼児(3~5才)2,400円~/

・ディナータイム:大人9,500円~/子供(6~12才)4,600円~/幼児(3~5才)2,900円~/

※消費税込・サービス料15%込

■イベント:

2024年11月13日(水)～ホテル内エントランスにはメインのクリスマスツリーが設置され、レストラン含む館内がクリスマス一色に染まります。また、シェフズライブキッチン限定で、お店の入り口に“みんなで創り上げるクリスマスツリー”を設置。オーナメント型のポップの裏にサンタクロースへのメッセージを書き、ツリーをデコレーションしていただけます。



## 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



▲ライブキッチン イメージ

# メニュー内容

※仕入れ状況により一部メニュー内容が変更になる場合あり

## <スペシャルメニュー>※12月21日(土)~25日(水)限定

- ・クリスマス感満載 七面鳥のポット・パイ・スープ(ディナー限定)
- ・プレミアムメインディッシュ ローストビーフとフォアグラフランクフルトソースロッシェニスタイル(ディナー限定)
- ・クリスマスカラーパスタ(3種から日替わりで2種を提供:ジェノベーゼ/海老トマト/ポルチーニクリーム)

## <APPETIZER>

鴨胸肉のコンフィーとレンズ豆のサラダ バルサミコソース/鯖タタキのマリネ 名古屋味噌ソース/唐墨のテリーヌ ポン酢ジュレのクリスタル 緑大根の浅漬け添え/キッシュ ローレーヌ風/2種のコールミールとピクルスの盛り合わせ

## <SALAD>

ニース風サラダバー:グリーンリーフ/トマト/ブラックオリーブ&グリーンオリーブ/ライトツナ アンチョビソース和え/スナックエンドウ/キタアカリポテト/ポイルエッグサラダ/  
ベジタリアンフードコーナー: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>

七面鳥と彩り野菜のクリームスープ(ランチ限定)/海老と白身魚のクネル アメリカンソースのグラチネ リヨン風/シーフードの白ワイン蒸し デュグレレ風/ポルチーニ茸香るいろいろ茸のパスタ(12月20日(金)まで)/本日のパスタ(12月20日(金)まで)

## <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)/ローストチキン オニオン&レフォールソース/フランス郷土料理 三元豚のカスレ トマト煮込み/アッシュ・パルマンティエシェフズスタイル/コック・オー・ヴァン チキン赤ワイン煮込み

## <VEGETABLE>

4種のクリスタルソルトで食べる旬野菜ロースト(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/アーティチョーク バリゲール風

## <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、アボカドのクリスマスちらし寿司/ディナータイム:にぎり寿司 5種(鮪、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン)  
※12月21日(土)~25日(水)はにぎり寿司が7種に(鮪、ヒラメ、こはだ、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン)

## <GOHAN>

サーフ&ターフピラフ トマトフォンジュ添え/3種のカラーブレッズ(ポンデケージョ/トマトブレッド/スピナッチブレッド)

## <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>

いちごムース/抹茶ムース/クランベリージュレ/キウイパンナコッタ/フルーツパウンドケーキ/バイクドチーズケーキ/ベリーロールケーキ/いちごショートケーキ/アプリコットパイ/カラフルストーンアイス(6種のアイスクリーム/8種のトッピング)

