

<報道関係各位>

親子三世代で、女子会で、各種お集まりなど、老若男女問わず楽しめる春のご褒美ブッフェ登場  
日本の良質食材を使用したヨーロッパの絶品グルメ、いちご&チョコレートのスイーツを食べ放題で満喫！

## 『地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食紀行～』期間限定開催

■期間: 2025年1月15日(水)～4月13日(日)

■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、2025年1月15日(水)から2025年4月13日(日)までの期間限定で、『地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食紀行～』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”ブッフェ料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。

バレンタインデーやホワイトデー、春休み、歓送迎会など、様々なイベントが重なる本期間は、人気の高い料理ジャンル“イタリア料理”と“スペイン料理”を中心に、フランスやギリシャ、モナコなど、地中海に面した美食の国々のグルメをラインナップ。食材は、「日本の地中海」と称される瀬戸内海で獲れる新鮮で美味しい魚介類を中心に、愛媛県伊予の“晴れ舞鯛”や“コラーゲン鯛”、瀬戸内海産“釜揚げしらす”、瀬戸内産レモンなどを使用。地中海地域の健康的で美味しい伝統料理を、日本の良質な食材でアレンジした手作りブッフェ料理、旬の“いちご”や“チョコレート”をふんだんに使用した計9種類のスイーツを、心ゆくまでお楽しみいただけます。

シェフズ ライブ キッチン名物のファーストディッシュには、ブイヤベース仕立てのパイ包みスープを提供(ディナータイム限定)。胃を温めていただいてから、ブッフェを満喫いただけます。イタリアからは“パスタやピザ”、スペインの“パエリア”などの王道人気料理から、ギリシャの“郷土牛煮込み料理”などをご用意。特に、愛媛県の鯛を使用した鯛めし風パエリアはシェフおすすめの一品。また、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)、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、お子様専用の料理コーナーもご用意しております。

パティシエ特製のスイーツは、いちごを使用したムースやモンブラン、チョコレートを使用したパンナコッタやロールケーキを含む9種類をお楽しみいただけます。また、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。カップル、家族、友達、同僚と、誰と来ても“美味しい！楽しい！”が詰まった、春の訪れ感じるご褒美ブッフェをお楽しみください。

◆◆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



# 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: 地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食紀行～

■開催期間: 2025年1月15日(水)～2025年4月13日(日)

■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\\_7673/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_7673/)

■料金:

・ランチタイム: 大人5,350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



## 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

<Waku! Waku! >

・ブイヤベース パイ包み焼きスープ(ディナー限定)

・イタリア産チーズ ベラ・ロディ ラスパドゥーラ

<APPETIZER>

生ハムの地中海風サラダ/愛媛名物じゃこ天のタステツツサラダ/瀬戸内海産釜揚げシラスとトラパネーゼのブルスケッタ/インサラータ  
ディ リゾ ヘルシーな蒟蒻ライスのサラダ/愛媛産コラーゲン鰯のマリネ 愛知名古屋の守口漬けタブナード添え

<SALAD>

・サラダバー: パスタサラダ/グリーンリーフ/トマト/ロマネスコ/スライスキュウリ/ミニモツアレラ

・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/イタリアン/胡麻/青じそノンオイル

・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>

魚介類とみかん香る白ワインバターソース/宇和島の海を感じる 白身つみれとニョッキ 花咲蟹だしとさくらひめ酒粕ラグー 瀬戸内レモンの香り/トウレネットの pasta ジェノベーゼ/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)/若鶏のディアボラ バルサミコソース 柚子ポン酢おろし/クレアトspa ギリシャ風牛煮込み(フルードセル/粒マスタード/柚木オイル)/ムサカ ギリシャ風ナスとミートソースのグラタン

<VEGETABLE>

キプロス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)/オレンジのコンポートとトマトのグランマニエフランベ/パタス・ブラバス

<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)

⇒抹茶塩/柚子塩/バター醤油/ケイジャンスパイス/天つゆ・おろし生姜・大根おろしはディナー限定

・寿司(土日祝日ランチ限定: 松山鮓風ちらし寿司/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))

<GOHAN>

地中海と瀬戸内海のハイブリット 鯛めし風パエリア 伊予の晴れ舞鯛/トマトとバジルのアランチーニ トマトソース/アンチョビとオリーブの地中海風ソレントピザ

<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/アメリカドッグ など

<SWEETS>

ストロベリームース/ストロベリージュレ/ストロベリーショートケーキ/ストロベリーモンブラン/チョコレートティアミス/チョコレートパンナ  
コッタ/チョコレートロールケーキ/アップルバトンパイ/カラフルストーンアイス(6種のアイスクリューム/8種のトッピング)

