

ホテルシェフが厳選した北海道の食材を使用！北の大地の人気な郷土料理で巡る美食紀行
『北海道フェア～海鮮・肉・旬野菜を味わう海陸グルメ旅～』
期間限定開催

■期間：2025年9月1日（月）～11月30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9月1日（月）から2025年11月30日（日）までの期間限定で、『北海道フェア～海鮮・肉・旬野菜を味わう海陸グルメ旅～』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”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」。本シーズンは、昨年大好評の北海道グルメフェアがバージョンアップして登場。北海道の秋が旬の食材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、北海道産いもち入り秋鮭のクラムチャウダーのパイ包み焼きをお席に提供（ディナーのみ）。その他のフードは、北海道産ジャガイモ“きたあかり”と日本一の水揚げ量を誇る“ミズダコ”のジェノバ風、商標登録“北海道産ホエイ豚”を使用したお肉料理、チーズや玉葱などの北海道産食材をふんだんに使用しております。また、サーモンの半身を丸ごと使った石狩地方発祥の“ちゃんちゃん焼き”、ソウルフードとして有名な“野菜具沢山のスープカレー”、“ジンギスカン”などの郷土料理、さつまいもや南瓜、北海道産の鰯などの旬の秋食材をお召し上がりいただけます。自分自身でトッピングができる“北海道ラーメン（旭川醤油ラーメン／函館塩ラーメン／札幌味噌ラーメン）”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。 ※9～11月の月替わりでご提供

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コーナーをご用意。さらに、2種類のオプションとして、北海道の食材として挙げられる蟹は、新鮮な北海道産ポイル紅ズワイガニ（一肩ずつのご注文）と北海道産しほろ牛フィレ肉と旬の焼野菜のプレート（1皿1人前）をご注文していただけます。会社でのお集まりやご家族でのお祝い・お食事におすすめです。

スイーツは、旬の栗・かぼちゃを使用したマロンムースやかぼちゃプリン、季節のフルーツを使用したタルトや葡萄ジュレ、リンゴムースなどのパティシエ特製9種類をご用意。8種のアイスクリーム（北海道メロンアイス／北海道ミルクアイスなど）と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、旬の食材を味わえる北海道ブッフェを是非お楽しみください。

◆◇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：岩田／井坂

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

『北海道フェア～海鮮・肉・旬野菜を味わう海陸グルメ旅～』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:『北海道フェア～海鮮・肉・旬野菜を味わう海陸グルメ旅～』

■開催期間:2025年9月1日(月)～2025年11月30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_12193/

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム:大人5,650円～/子供(6~12才)3,000円～/幼児(3~5才)1,900円～

・ディナータイム:大人6,500円～/子供(6~12才)3,600円～/幼児(3~5才)2,300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>

北海道発祥いももち入り秋鮭のクラムチャウダー パイ包み焼き(ディナーのみ)

※ファーストディッシュとしてお席に提供

<APPETIZER>

北海道産“ブリの炙り”発酵ハスカップヴィネグレット/日本一の水揚げ量“北海道産ミズダコ”ときたあかりのジェノバ風/北海道産“蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ”無花果マスタード/南瓜と林檎のポテトサラダ デュカの香り バゲット添え

<SALAD>

サニーレタス/グリーンリーフ/トレビス/ベビーリーフミックス/胡瓜スライス/とうもろこし/カラフル大根/カラフルプチトマト/カリフラワー/ロマネスコ/北海道かぼちゃ/北海道ポテト/ピクルス

・ドレッシング:すりおろしオニオンドレッシング/北海道ミルクハニードレッシング/胡麻ドレッシング/青じそドレッシング

・トッピング:ベーコン/クルトン/グラナパダーノ粉チーズ

・ベジタリアンフード: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

<FISH&SOUP&PASTA>

石狩地方発祥郷土料理“ちゃんちゃん焼き”/北海道産蟹のブイヨンで仕上げた“シーフードポトフ”/生産量全国一位の北海道たまねぎ“オニオンスープ”/本日のパスタ

<MEAT>

釧路唐揚げ“ザンギ” 3種のタレ 油淋鶏、タルタル、甘酢餡/商標登録“北海道ホエイ豚”とインゲン豆のカスレ仕立て/北海道名物“ジンギスカン”/パリパリチキン バルサミコソース/ローストポーク(ランチ)、ローストポークソース・ゆずポン酢/ローストビーフ(ディナー)、ローストビーフソース・ゆずポン酢

<VEGETABLE>

秋のウォームアップベジタブル(かぼちゃ、さつまいも、レンコン、人参、ごぼう) 4種のクリスタルソルト添え(爽やかレモンソルト/薫るローズマリーソルト/ピリッとレッドチリソルト/ヘルシー&ビューティー竹炭ソルト)/北海道産チーズの“フォルマッジピッツァ”アカシア蜂蜜と共に/北海道の山の幸“インカの目覚め”じゃがバター/なめらか“北海道かぼちゃのクリームコロッケ”

<JAPANESE FOOD>

揚げたて天麩羅(ランチ:海老、季節野菜2種 4種の塩/ディナー:海老、キス、季節野菜2種 4種の塩、天つゆ、大根おろし、おろし生姜) 寿司(平日ランチ:サーモン親子ちらし/土日祝日ランチ限定:海鮮ちらし/ディナータイム:にぎり寿司 鮪、イカ、海老、こはだ)、白米

<GOHAN>

北海道札幌のソウルフード“ごろごろ野菜のスープカレー”

<NOODLE>

トッピングが楽しい!北海道名物3種のラーメン(9月 旭川醤油ラーメン/10月 函館塩ラーメン/11月 札幌味噌ラーメン)

トッピング:コーン/チャーシュー/メンマ/葱

<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/フライドポテト/焼きそば/ミニアメリカンドッグ など

<SWEETS>

マロンムース/リンゴムース/フルーツタルトレット/かぼちゃプリン/葡萄ジュレ/かぼちゃのチーズケーキ/いちごのショートケーキ/栗のロールケーキ/リンゴのバトンパイ

<ICE cream>(8種のアイスクリーム/8種のトッピング)

バニラ/チョコレート/ストロベリー/チョコミント/ラムレーズン/北海道ミルク/北海道メロン/渋皮栗

オレオ/ドライクランベリー/カラスプレー/スライスアーモンド/ベリーソース/メープルシロップ/蜂蜜/チョコレートソース

<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)> ※4日前までの要予約

・北海道産ボイル紅ズワイガニ カニ酢:一肩(100g)1,500円、二肩(200g)3,000円

※ご要望に合わせて数量をお選びいただけます/10肩以上は要相談

・北海道産しほろ牛フィレ肉と旬の焼き野菜 3,500円(1皿1人前)



お料理全種



スイーツ全9種



お寿司／北海道ラーメン
天麩羅／北海道スープカレー



海鮮チラシ



オプション商品
北海道産しほろ牛フィレ肉と旬の焼野菜



オプション商品
北海道産ポイル紅ズワイガニ(カニ酢)



APPETIZER(冷前菜4種)



郷土料理 ちゃんちゃん焼き
北海道産蟹のブイヨン シーフードポトフ



“インカの目覚め”じゃがバター
北海道チーズの“フォルマッジピッツァ”



北海道いもち入り
秋鮭のクラムチャウダー パイ包み焼き



ジンギスカン



カラフルストーンアイス

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