

【ホテル開業10周年記念！ワールドグルメツアー】  
自由にカスタムできるバーガーステーションやパンケーキで全世代が楽しめる！  
沖縄で人気の“ブルーシールアイス”やハワイの定番“ガーリックシュリンプ”“ポキ丼”などが食べ放題  
「南国リゾートbuffet～沖縄&ハワイ～」開催

■期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）  
■場所：ストリングスホテル 名古屋2階「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、buffelestran「シェフズライブキッチン」では、2026年7月1日(水)～8月31日(月)までの期間限定で『南国リゾートbuffet～沖縄&ハワイ～』を開催いたします。

“ヘルシー(健康的)・ビューティー(美しい)・フレッシュ(新鮮)をテーマにし、ライブキッチンから提供される“できたて”のbuffet料理をお召し上がりいただけます。夏休みやお盆などご家族で集まる機会が多く、暑気払いや納涼会なども多い本シーズンは老若男女・親子3世代で沖縄の郷土料理やハワイアングルメをお楽しみいただけます。

※写真はイメージ



▲「南国リゾートbuffet～沖縄&ハワイ～」料理&スイーツ

今回のbuffetは、肉厚なパティにお好みの野菜やソースを組み合わせ、自分だけのオリジナルバーガーを自由にお作りいただける「バーガーステーション」や、ご家族やお集まりの皆様で特別なひとときを彩る一皿として、柔らかな和牛もも肉のステーキをレモンバターソースを合わせ、贅沢に盛り付けた「ハワイアンプレート」(オプション)をご用意いたしました。

その他、沖縄とハワイの食文化が融合した色彩豊かなラインナップが登場。プチプチ食感が楽しい海ぶどうを使用した「沖縄県産の生もずくと海ぶどう ミミガーの酢味噌和え」、沖縄の代表的な郷土料理である「ラフテー」は、皮付き肉をじっくりと時間をかけて煮込み、柔らかな食感と噛むたびに溢れる深いコクが味わえる一品です。また、本場の味わいを楽しめる「スパム入りゴーヤチャンプルー」や、お好みの具材で仕上げる「沖縄そば」はカスタマイズして自分流の一杯をお召し上がりいただけます。さらに、ハワイの定番グルメ「ガーリックシュリンプ」、鶏の旨味が春雨に染み込んだ「チキンロングライス」、サーモンと野菜を細かく刻んで和え、さっぱりとした味わいに仕上げた「ハワイアンロミロミサーモン」などのハワイの伝統料理をお楽しみいただけます。また、甘みと塩気のバランスが絶妙な「ハワイアンパイナップルピッツァ」、色とりどりの海老やタコなどの魚介をチラシ寿司にアレンジした「魚介のポキ丼風チラシ寿司」も登場。お寿司、天麩羅などの和食やチキンナゲット、ミニアメリカンドックなどのキッズメニュー(土日祝限定)もご用意しておりますので、親子3世代でお食事をお召し上がりいただけます。

スイーツは、「桃のショートケーキ」や「桃のパナコッタ」など人気の桃のスイーツをはじめ、濃厚な「マンゴームース」や「ココナツムース」、「グアバのジュレ」などの種類豊富なスイーツをご用意いたしました。アイスクリームコーナーでは、沖縄で愛される「ブルーシール」の人気の「塩ちんすこう」と、パイナップルアイスにソーダシャーベットの爽やかな「ブルーウェーブ」の2種類が登場し、トッピングやソースでお好みに合わせて自由にアレンジしていただけます。パンケーキコーナーでは次々と焼きたてのパンケーキが出来上がる工程は見ているだけで楽しく、お子様から大人までお楽しみいただけます。

料理からスイーツまで、自分好みに“カスタマイズ”できる、夏季限定のbuffetを存分にご堪能ください。

◆◆本企画詳細・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／宇野  
TEL:052-589-0561/FAX:052-589-0563 E-mail:bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『南国リゾートbuffet～沖縄&ハワイ～』概要

■場所:2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■開催期間:2026年7月1日(水)～8月31日(月)

■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\\_17166/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17166/)

■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~/

・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6,500円~/子供(6～12才)3,600円~/幼児(3～5才)2,300円~/

■メニュー内容:

<Original Burger Station>

オリジナルバーガー(バンズ/パティ/トマト/グリーンリーフ/ピクルス/ローストオニオン/目玉焼き/チーズソース/BBQソース/ケチャップ/マスタード/アボカドソース/タルタルソース/パイナップル)

<APPETIZER>

ピーツとココナッツの冷製スープ/ハワイアン ロミロミサーモン/沖縄県産 生もずくと海ぶどう ミミガーの酢味噌和え/ジーマーミ豆腐風ナッツと豆乳のブランマンジェ

<SALAD>

ミックスリーフ/にんじんしりしり/ブロッコリー/カリフラワー/ロマネスコ/カラフルミニトマト/カラフル大根/オクラ/コールスロー/ピクルス/ドレッシング4種、トッピング3種、ベジタリアンフード3種

<FISH&SOUP&PASTA>

ハワイアンパイナップルピッツァ/ガーリックシュリンプ&ポテト/シークワサーと水菜の爽やかクリームパスタ/チキンロングライス レモンガラスの香り

<MEAT>

ラフターと根菜の炊き合わせ/バッファローチキンウイング ピリ辛フリフリ風/パリパリチキン(BBQソース、ハニーマスタードソース)

ローストポーク(ポリネシアンソース、おろし柚子ポン酢)※ランチのみ

ローストビーフ(ポリネシアンソース、おろし柚子ポン酢)※ディナーのみ

<VEGETABLE>

クリスタルソルトで食べる旬の野菜ロースト(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)/マッシュポテト/スパム入りゴーヤチャンプルー/サーターアンダギー

<JAPANESE FOOD>

天婦羅 ランチ(海老、旬菜2種)、ディナー(海老、チカ、旬菜2種)

・4種の塩(レモン塩/わさび塩/抹茶塩/ヒマラヤピンク塩)/薬味(一味唐辛子/天つゆ/おろし生姜/大根おろし)

にぎり寿司4種(鮪/イカ/海老/こはだ)※ディナーのみ

<GOHAN&NOODLE>

魚介のポキ丼風チラシ寿司/夏野菜とチキンのココナッツカレー/白米 あきたこまち/沖縄そば(チャーシュー/紅生姜/万能葱/あおさ)

<KIDS>※土日祝のみ

ポテトフライ/ミニアメリカンドッグ/チキンナゲット/ナポリタン

<SWEETS>

7月:桃のショートケーキ/桃のバトンパイ/桃のパナコッタ/グアバのジュレ/マンゴーとパッションフルーツのタルト/マンゴームース/ココナッツムース/パインのパウンドケーキ

8月:桃のショートケーキ/マンゴーとパッションフルーツのタルト/マンゴームース/マンゴーのバトンパイ/マンゴーのロールケーキ/ココナッツのムース/パインのパウンドケーキ/グアバのジュレ/ドラゴンフルーツのパナコッタ

<ICE CREAM>

アイスクリーム8種(バニラ/チョコレート/ストロベリーシャーベット/チョコミント/2種の芋/ブルーウェーブ(BLUE SEAL ICE CREAM)/塩ちんすこう(BLUE SEAL ICE CREAM)/日替わりアイス

アイストッピング6種(オレオ/カラースプレー/スライスアーモンド/ココナッツファイン/ミニマシュマロ/フィアンティーヌ)ソース5種(ストロベリーソース/メープルシロップ/はちみつ/チョコレートソース/キャラメルソース)

<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“しばりたてモンブラン”

<SPECIAL>※4日前の要予約、100gごとに追加可能 2,400円

ハワイアンプレート 和牛もも肉のステーキ ガーリックレモンバターソース(1皿2人前200g)5,000円



## <店舗概要>

■2F:buffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』

■営業時間:

ランチ:平日 11:00～15:00(最終入店 13:00)、土日祝日 11:00～14:40(最終入店 13:00)

ティー:土日祝 15:00～16:30(最終入店 15:00)

ディナー:平日 17:00～21:00(最終入店 19:30)、土日祝日 17:00～21:30(最終入店 20:00)

■席数(最大利用人数):100席(110名様)

# 『南国リゾートbuffet～沖縄&ハワイ～』料理・スイーツ

※写真はイメージ



▲ハンバーガー



▲アペタイザー



▲お魚料理、スープ、パスタ



▲お肉料理①



▲お肉料理②



▲野菜



▲和食



▲ご飯、麺



▲スイーツ(7月1日(水)～7月31日(金))



▲スイーツ(8月1日(土)～8月31日(月))



▲アイスクリーム  
「BLUE SEAL ICE CREAM」



▲オプション  
「ハワイアンプレート 和牛もも肉のステーキ  
ガーリックレモンバターソース」

## <BLUE SEAL ICE CREAM>

1948年、米軍基地内での乳製品供給から始まった「フォーモスト社」は、1963年に浦添市牧港(現本店)へ拠点を移し、当時はドライブインスタイルの店舗も珍しく、高価な食べ物であったにもかかわらず、多くのお客様がお店に足を運び、一般向けのアイスブランドとして歩み始めました。

ブランド名の「ブルーシール」は、アメリカの優れた酪農製品に贈られる「ブルーリボン賞」に由来します。"味も品質も最高を目指そう"と、1976年には社名も「フォーモストブルーシール」へと変更されました。

2013年、創業65周年を迎えるにあたりブランドマークを刷新。従来の馴染みあるロゴのイメージも活かしつつ、沖縄の海や風、スマイルを表現しました。"たとえ小さくても、100年、200年と、沖縄のアイスショップとして皆様に愛されるブランドでありたい"という想いを込めて。

■HP: <https://www.blueseal.co.jp/>

