

【ホテル開業10周年】
旬の栗やぶどう・ハロウィン限定のスイーツを堪能！
自分好みの“推しカラーパフェ”作りが楽しめる

『栗とぶどうのスイーツbuffet～Autumn Harvest～』開催

■期間：2026年9月3日（木）～11月29日（日）※木・金・土日祝のみ開催
■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」

開業10周年を迎えた、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、2026年9月3日(木)～11月29日(日)までの期間限定で『栗とぶどうのスイーツbuffet～Autumn Harvest～』を開催いたします。(※木・金・土日祝のみ)

秋の味覚である栗をメインに、ぶどうやりんご、マスカットなどのフルーツを使用したスイーツをはじめ、冷製・温製料理をご用意いたしました。また、自分だけのカスタムを楽しめる“ミニパフェコーナー”も登場。チョコレート細工やメレンゲ、カレースプレー、ココナッツなどの飾りとアイスクリームを組み合わせ、好きな色で揃えた“推しカラー”のミニパフェ作りをお楽しみいただけます。ご家族やご友人とともに夢中になり体験できる、必見のコーナーです。

さらに10月の1か月間は、ハロウィン限定のスイーツが登場いたします。チョコレート細工で飾られた巨峰のロールケーキ、濃厚なガトーショコラなど、この期間でしか味わえない限定のラインナップをご用意しております。

パティシエ特製の特別なスイーツとともに、秋の味覚をぜひご堪能下さい。

※写真はイメージ



◆◆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

『栗とぶどうのスイーツbuffet～Autumn Harvest～』販売概要

- 場所：2F／buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」
- 開催期間：2026年9月3日（木）～11月29日（日）の木・金・土・日・祝日のみ開催
- 店舗営業時間：15:00～16:30（最終入店15:15）
- 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_18103/
- 料金（消費税込・サービス料15%込）：
 ＜木・金＞：大人 4,300円～／子供（6～12才）2,500円～／幼児（3～5才）1,600円～
 ＜土・日・祝＞：大人4,800円～／子供（6～12才）2,800円～／幼児（3～5才）1,800円～

■メニュー内容：

＜カスタマイズミニパフェ＞

アイスクリームやカラフルゼリー、マシュマロ、メレンゲ、チョコレート細工などをお好みで自由に仕上げるミニパフェ

＜スイーツ＞

9月、11月限定：北海道生クリームと苺のショートケーキ／アップルパイ／葡萄のジュレ／焼き芋プリン／マロンムース／モンブラン
 ／かぼちゃのクグロフ／マロンロール／リンゴムース／日替わりスイーツ5種

10月限定：北海道生クリームと苺のショートケーキ／アップルパイ／葡萄のジュレ／焼き芋プリン／マロンムース／紫芋のモンブラン
 ／かぼちゃのクグロフ／巨峰ロール／リンゴムース／ハロウィン仕立てのガトーショコラ／日替わりスイーツ5種

＜アイスクリーム＞

アイスクリーム8種（バニラ／チョコレート／ストロベリー／チョコミント／黒蜜きなこ／北海道メロン／北海道ミルクジェラート／日替わりアイス）

トッピング6種（オレオ／カラスプレー／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）

＜ライブキッチン＞目の前で焼きあがる出来立てパンケーキ

＜フード＞※日替わりでの提供

冷製料理4種、温製料理4種

※写真はイメージ



▲9月・11月スイーツ（上段）／10月スイーツ（中段・下段）



＜店舗概要＞

■2F:buffe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：木・金・土日祝 15:00～16:30（最終入店 15:00）

ディナー：月～木 17:00～21:00（最終入店 19:30）／金・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）