＜報道関係各位＞

2026年10月5日
ストリングスホテル 名古屋

トリュフ仕立てのチーズリゾットや迫力満点のローストターキー
期間限定スペシャルメニューと心ときめく、いちごのスイーツが楽しめる

『クリスマス＆いちごのホリデーブッフェ』開催

■販売期間：2026年12月1日（火）～12月27日（日）
※12月18日（金・ディナー）～20日（日）、24日（木）、25日（金）はスペシャルメニューが登場
■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）内のブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2026年12月1日（火）から12月27日（日）までの期間限定で、『クリスマス＆いちごのホリデーブッフェ』を開催いたします。
※12月18日（金・ディナー）～20日（日）、24日（木）、25日（金）はスペシャルメニューが登場

※写真はイメージ

▲12月18日（金・ディナー）～20日（日）、24日（木）、25日（金）のみのスペシャルメニューを含む

『ヘルシー・ビューティー・フレッシュ（健康的・美しい・新鮮さ）』をコンセプトに、できたてのお料理をお楽しみいただけるブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」。今回のブッフェは、迫力満点な見た目のローストターキー、トリュフ香るチーズリゾット、甘酸っぱいいちごのスイーツなどホリデーシーズンならではの華やかなお料理とデザートで皆様をお迎えいたします。

12月18日（金・ディナー）～20日（日）、24日（木）、25日（金）の5日間は、クリスマス限定のスペシャルメニューが登場。芳醇な香りのトリュフを使用した牛フィレ肉とフォアグラのポワレ（ロッシーニ風）を、スタッフがお席へお届けいたします（お一人様一皿、ディナーのみ）。また、パリッとした皮目とジューシーな旨味が際立つローストターキーなど、この期間だけの豪華な品々を堪能いただけます。

ファーストディッシュには、寒い時期にぴったりな身体温まるチキンと彩り野菜のクリーム ポットパイスープ。冷前菜には、スモークサーモンとアボカドを一口サイズのバゲットに乗せたクロスティーニ、色鮮やかないちごとモッツァレラチーズのカプレーゼなどをご用意。温製料理には、フランスの伝統料理であるブルゴーニュ風に仕上げた豚の赤ワイン煮込みをはじめ、とろける濃厚なカマンベールチーズを使用したタルティフレット、トマトの酸味と魚介の旨味が詰まったペンネ・ペスカトーレなど、卓上を華やかに彩る贅沢な品々が勢ぞろい。また、削りたてのグラナパダーノチーズを添えて仕上げるリゾットは、芳醇に香るトリュフとポルチーニ茸にチーズの旨味が絡み合い、ライブキッチンならではの“出来立て”を味わえる贅沢な一品です。

スイーツは、シュトーレンやブッシュドノエル、クリスマスツリーに見立てたマフィンやサンタのいちごムースを始めとした、クリスマスの時期ならではの心躍る品々やいちごのパンナコッタ、いちごのジュレなどいちごのスイーツをご堪能いただけます。また、8種類のアイスクリーム、焼きたてのパンケーキや自由にトッピングを楽しめるコーナーは、世代問わずご家族でご利用いただけます。

期間限定のお料理やデザート、華やかなホリデー気分を味わえるクリスマス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：岩田／井坂／宇野
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563　E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

販売概要

■場所：2F／ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」
■開催期間：2026年12月1日（火）～12月27日（日）
■店舗営業時間：
＜12月1日（火）～12月18日（金・ランチタイム・ティータイム）、21日（月）～23日（水）＞
・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）※木・金・土日祝日のみ
・ディナータイム（17:00～21:00／最終入店19:30）※金・土日祝日は17:00～21:30（最終入店20:00）
＜12月18日（金・ディナー）～20日（日）、26日（土）、27日（日）のみ＞
・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／最終入店15:15）
・ディナータイム（1部：17:00～19:00／2部：19:30～21:30）
＜12月24日（木）、25日（金）のみ＞
・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／最終入店15:15）
・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://ww.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_19039/
■料金（消費税込・サービス料15%込）：
＜12月1日（火）～12月18日（金・ランチタイム／ティータイム）、21日（月）～23日（水）、26日（土）、27日（日）＞
・ランチタイム：大人 6,000円～／小学生（6～12才）3,200円～／幼児（3～5才）1,900円～
・ティータイム：大人 4,300円～／小学生（6～12才）2,500円～／幼児（3～5才）1,600円～
・ディナータイム：大人6,800 円～／小学生（6～12才）3,900円～／幼児（3～5才）2,500円～
＜12月18日（金・ディナータイム）、19日（土）20日（日）、24日（木）、25日（金）＞
・ランチタイム：大人 6,800円～／小学生（6～12才）4,000円～／幼児（3～5才）2,800円～
・ティータイム：大人 5,800円～／小学生（6～12才）3,300円～／幼児（3～5才）2,400円～
・ディナータイム：大人11,000 円～／小学生（6～12才）4,800円～／幼児（3～5才）3,000円～
■メニュー内容：※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり。詳しくはHPを参照ください。

<SPECIAL MENU>　※12月18日（金・ディナー） ～20日（日）、24日（木）、25日（金）のみの限定メニュー
クリスマス ローストターキー／牛フィレ肉とフォアグラのポワレ　ロッシーニ風（おー人様一皿、ディナーのみ）

<FIRST DISH>　※一人一皿お席に提供
チキンと彩り野菜のクリーム　ポットパイスープ（ディナーのみ）

<APPETIZER>
いちごとモッツァレラチーズのカプレーゼ／スモークサーモンとアボカドのクロスティーニ／ベーコンとブロッコリーの小さなキッシュ／
パテ・ド・カンパーニュ マスタードクリーム添え

<SALAD>
ミックスリーフ／ブロッコリー／カリフラワー／ロマネスコ／ミニトマト／カラフル大根／コーン／コールスロー／ミックスピクルス／
ドレッシング4種、トッピング5種、ベジタリアンフード3種

<BREAD>
ライ麦パン／フォカッチャ／バゲット

<FISH&SOUP&PASTA>
ペンネ・ペスカトーレ・ロッソ／玉葱とベーコンのピッツァ　タルトフランベ風／サーモンと彩り野菜のアクアパッツァ／スコッチブロス 英国風スープ

<MEAT>
ブルゴーニュ風 豚の赤ワイン煮込み／クリスマスチキンウィング／ローストチキン※12月1～17日、21～23日、26～27日のみ
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冬野菜のロースト（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／カマンベールチーズのタルティフレット

<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（本鷹一味唐辛子／天つゆ／おろし生姜／大根おろし）／
ひとくち味噌カツ／名古屋きしめん 味噌煮込み風

<RICE>
トリュフとポルチーニ茸とシャテーヌのリゾット～削りたてグラナパダーノチーズを添えて～／キーマカレー／白米／
にぎり寿司（マグロ、イカ、エビ、コハダ、サーモン）※ディナーのみ

<KIDS>　※土日祝日限定　※12月24日（木）、25日（金）含む
チキンナゲット／ミニハンバーグ／ナポリタン／シャカシャカポテト フレーバーパウダー

<SWEETS>
いちごショートケーキ／いちごのバトンパイ／いちごのジュレ／いちごのパンナコッタ／サンタのいちごムース／トナカイのショコラオレンジムース／いちごタルト／ブッシュドノエル／クリスマスツリーのマフィン／シュトーレン ※12月18日（金・ディナー）～27日（日）のみ

<ICE　CREAM>
バニラ／チョコレート／ストロベリー／チョコミント／メロン／ミルク／渋皮栗／日替わり

<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”

メニュー内容

年末年始の店舗情報　※営業時間・メニュー詳細はHPをご覧ください

料理全体写真

デザート全体写真

『新春を祝う美食グルメ＆いちごのスイーツフェア』開催

■2026年12月28日（月）～30日（水）
＜営業時間＞
・ランチタイム（11:00～14:40／最終入店13:00）
・ディナータイム（17:00～21:00／最終入店19:30）
※金・土日祝日は17:00～21:30（最終入店20:00）
＜料金＞
・ランチタイム：大人 6,000円～／小学生（6～12才）3,200円～／幼児（3～5才）1,900円～
・ディナータイム：大人6,800円～／小学生（6～12才）3,900円～／幼児（3～5才）2,500円～

■2026年12月31日（木）～2027年1月4日（月）
＜営業時間＞
※ランチ3部制でのご案内
ランチタイム：1部 11:00～12:40／2部 13:00～14:40／3部 15:00～16:30
ディナータイム：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）

＜料金＞
・ランチタイム：1部・2部：大人8,500円～／小学生（6～12才）4,000円／幼児2,800円
　　3部：大人7,000円～／小学生（6～12才）3,800円／幼児2,700円
・ディナータイム：大人9,800円～／小学生（6～12才）4,800円／幼児3,000円

≪特別メニュー≫期間限定で特別メニューが登場します
・12月31日（木）ディナーのみ　年越しそば
・2027年1月1日（金）～4日（月）　おせち料理4種類
■詳細URL：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_19074/

＜オプション商品＞

＜個室使用料＞（※消費税込・サービス料15%込）
・小個室料2時間（4～12名様）：5,500円
・大個室料2時間（13～80名様）：11,000円

＜フラワーギフト＞（各種5,000円～※消費税込）
記念日のお祝いやサプライズにおすすめのフラワーギフトをご用意。
想いのこもったカラフルなお花には、アニバーサリーカードもご用意可能です。
全タイプ、アニバーサリーカードを無料でおつけできます。
メッセージは下記よりお選びいただけます。
①For you with special gratitude（あなたに特別な感謝を込めて）
②Especially For You（大切なあなたへ）
③Happy Birthday（お誕生日おめでとう）
※申し込み期限：予約日の7日前まで
※キャンセル料は7日前より100%頂戴いたします。お持ち帰り袋は別途330円（税込）頂戴します。

＜オーダーケーキ＞（※消費税込・サービス料15%込）
オーダーケーキ：各種4,300円～
※12月19日～25日の期間のみ、その他の期間はHPをご覧ください。
※お持ち帰りはご遠慮いただいております。生クリーム使用のため乳製品アレルギーのご対応は致しかねます。

＜店舗概要＞

▲店舗内観

▲窓際席

■2F:ブッフェレストラン『シェフズ ライブ キッチン』
■営業時間：
ランチ：月～水 11:00～15:00（最終入店 13:00）
木・金・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：平日 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：110席