

“東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)”特産 秋の食材と、愛知県の伝統工芸品が施された店内装飾を存分に堪能!

『東海三県地産地消フェア』開催

期間:2018年9月1日(土)~11月11日(日) 場所:ストリングスホテル 名古屋「シェフズ ライブ キッチン」

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、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)。

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに、オープンキッチンから提供される出来立て約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」。

2018年9月1日(土)~11月11日(日)まで、海と山に囲まれた東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の新鮮な食材を様々なブッフェ料理にアレンジした『東海三県地産地消フェア』を開催いたします。レストラン内には、有松絞りのランプシェードやカーペット、瀬戸赤津焼きなどの愛知県の伝統工芸品の装飾が施され、観光客はもちろん、地元の方々にも存分にお楽しみいただけます。



ファーストディッシュでは、愛知県豊橋市特産のキャベツと秋の味覚トリュフの香りをお楽しみいただける、コラーゲンをたっぷり使用したパイ包みのスープをご用意。愛知県設楽町の天狗なすや大府市のぶどう、日間賀島のタコ、また岐阜県の朴葉味噌、三重県の松阪ポーク、昆布、伊勢茶などの食材を味わえる冷製、サラダ、温製メニューが所狭しと並びます。東海三県特産の地元食材を中心に、産地近郊ならではの新鮮で美味しいお料理をご堪能いただけます。



▲愛知県豊橋市特産キャベツを使用



▲三重県の海藻をふんだんに使用



▲愛知県日間賀島の蛸を使用

◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当: 島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

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

シェフズライブ キッチン店舗概要

『東海三県地産地消フェア』販売期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日)

場所：2F／ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

提供時間：ランチbuffet(11:00～14:30 / 最終入店13:00) ディナーbuffet(17:30～22:00 / 最終入店21:00)

電話番号：052-589-0787

HP：http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/

料金：		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	
ランチ	平日	¥3,800	¥2,500	¥1,000	土日祝	¥4,300	¥2,800	¥1,000	
ディナー	平日	¥5,300	¥3,000	¥1,200	土日祝	¥5,800	¥3,200	¥1,200	※税金・サービス料(12%)込み

■愛知県の伝統工芸品にまつわる店内装飾

①有松絞り



▲メインホールの赤いカーペットや壁紙、ランプシェードには、江戸時代から続く国指定の伝統工芸品【有松絞り】を使用し、現代風にアレンジしてデザインしたもの

②瀬戸赤津焼き



▲レストラン入り口には、国の伝統工芸品【瀬戸赤津焼き】のレリーフが飾られている

③金銀細工の銚金具



▲古くから名古屋の伝統の職として続いてきた【銚金具(かざりかなぐ)】その精巧な銚金具をデザインした壁掛けを見ることができる

①有松絞り：愛知県名古屋市緑区の有松・鳴海地域を中心に生産される絞り染め。江戸時代以降日本国内における絞り製品のおよそ大半を生産しており、国の伝統工芸品にも指定されている。「有松絞り」、「鳴海絞り」と個別に呼ばれる場合もあり、模様については他の生産地に類を見ない約100種類の技法を有する。

②瀬戸赤津焼き：瀬戸焼のうち愛知県瀬戸市街の赤津地区で焼かれる焼物。焼物を焼く窯(瀬戸窯)は、日本六古窯の一つであり、1000年以上の歴史と伝統を有する。



■ランチメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

- 《First Dish》コラーゲンたっぷりパイ包みシャンピニオンスープ トリュフの香気 豊橋キャベツのアクサン
- 《Cold》焼きなすと豆腐のリエット仕立て 三重昆布とコンソメエキューム・蒸し鶏の特製ねぎソース・サーモンのマセドワヌ 梨クーリー・安城特産無花果赤ワイン煮込みとナッツのアクセント シナモン風味の塩ジェノワーズ
- 《Salade》三重県産海藻とキヌアのデットクストスサラダ・戻り鰹と焼きなすのプッタネスカ風・南京のロースト 枝豆 レーズン メランジェサラダ・大府特産ぶどうと生ハム 仲秋感じるタブレサラダ・秋景色見える野菜のスティックサラダ
- 《Dressing》シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・胡麻ドレッシング・アサイドドレッシング・コブドレッシング
- 《和食》味噌汁(山椒・ねぎ・ワカメ)・彩りお惣菜・日間賀産タコのちらし寿司・秋刀魚の竜田揚げ
- 《Live Kitchen》若鶏のパリパリチキン 特製ジャポネソース・名古屋名物 きし麺 中華スタイル味噌煮込み・トリュフ香るミニコロッケ
- 《Hot》愛知天狗なす、じゃがいも、トマトクリーム煮込み 香草風味・三重松阪ポークと茸のラグー ショートパスタ ゴルゴンゾーラのアクセント・伊勢茶香る季節野菜の炊き合わせ 西尾抹茶の塩を添えて・秋野菜の中華きんぴら熟成豆板醤と四川山椒の刺激・秋味覚 季節感じる五目おこげ・鮭魚梅子炒飯 (秋鮭と紀州南高梅のチャーハン 大葉の香りを添えて)・若鶏米粉蒸し 朴葉のファンシャン・上海式燻魚 (シャンハイ式 旬魚の香辛料和え)・特製 牛スジカレー・コーンスープ
- 《Dessert》愛知県産章姫のショートケーキ・紅茶のシフォンケーキ・栗のムース・バトンパイ・ラズベリームース・季節のタルトレット・パウンドケーキ2種・フルーツゼリー・チョコレートファウンテン・アイスクリーム

■ディナーメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

- 《First Dish》コラーゲンたっぷりパイ包みシャンピニオンスープ トリュフの香気 豊橋キャベツのアクサン
- 《Cold》焼きなすと豆腐のリエット仕立て 三重昆布とコンソメエキューム・蒸し鶏の特製ねぎソース・サーモンのマセドワヌ 梨クーリー・安城特産無花果赤ワイン煮込みとナッツのアクセント シナモン風味の塩ジェノワーズ
- 《Salade》三重県産海藻とキヌアのデットクストスサラダ・戻り鰹と焼きなすのプッタネスカ風・南京のロースト 枝豆 レーズン メランジェサラダ・大府特産ぶどうと生ハム 仲秋感じるタブレサラダ・秋景色見える野菜のスティックサラダ
- 《Dressing》シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・胡麻ドレッシング・アサイドドレッシング・コブドレッシング
- 《和食》・味噌汁(山椒・ねぎ・ワカメ)・彩りお惣菜(つぼ漬け・金平・卵の花・インゲンピーナッツ和え)・秋刀魚の竜田揚げ・こだわりお寿司(カンパチ・サーモン・タコ・鯖・エビ)
- 《Live Kitchen》ローストビーフ・三重松阪ポークと茸のラグー ショートパスタ ゴルゴンゾーラのアクセント・朴葉味噌お茶漬け・トリュフ香る ミニコロッケ
- 《Hot》愛知天狗なす、じゃがいも、トマトのオープン焼き 香草風味・伊勢茶香る季節野菜の炊き合わせ 西尾抹茶の塩を添えて・秋野菜の中華きんぴら熟成豆板醤と四川山椒の刺激・秋味覚 季節感じる五目おこげ・鮭魚梅子炒飯 (秋鮭と紀州南高梅のチャーハン 大葉の香りを添えて)・若鶏米粉蒸し 朴葉のファンシャン・上海式燻魚 (シャンハイ式 旬魚の香辛料和え)・若鶏チキンのセモリナフリット クレイジーソルトとレモンスパイスの香り
- 《Dessert》愛知県産章姫のショートケーキ・紅茶のシフォンケーキ・栗のムース・バトンパイ・ラズベリームース・季節のタルトレット・パウンドケーキ2種・フルーツゼリー・チョコレートファウンテン・アイスクリーム