

北陸三県(富山県・石川県・福井県)の山海の幸と郷土料理を心ゆくまで楽しむ

## 『北陸三県フェア』開催

期間:2019年1月15日(火)~2月28日(木) 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」。

2019年1月15日(火)~2月28日(木)まで、海と山に囲まれた北陸三県(富山県・石川県・福井県)の食材を中心に、地元東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の新鮮な食材も使用しブッフェ料理にアレンジした『北陸三県フェア』を開催いたします。



大人気のファーストディッシュには、食物繊維とミネラル豊富な富山県産の“アカモク(海草)”と、名古屋名物“ひつまぶし”を使用したパイ包みのスープをご用意。北陸三県の石川県からは日本三大魚醤の“いしる”や“能登ポーク”、福井県からは“治部煮”や“とみつ金時”、富山県からは“白海老”や“アカモク”などの食材や郷土料理を味わえる冷製、サラダ、温製メニューが所狭しと並びます。北陸三県の山海の幸と、地元東海三県の新鮮食材の見事なコラボレーションを存分にお楽しみください。



▲富山県産“アカモク”が入った食物繊維豊富なひつまぶしパイ包みスープ



▲富山の“白海老”を使用した出汁に三重県のひじきとあおさがベストマッチ



▲福井県郷土料理の“治部煮”をシェフズライブ キッチン特製中華風にアレンジ

◆◇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

# 『北陸三県フェア』メニュー内容



▲北陸人参を使用したサラダ



▲愛知県三河ポークと北陸産のとろろ昆布の冷前菜



▲食後のスイーツも多数ご用意



▲北陸 白山麓のかた豆腐をイメージ



▲富山ブラックチャーハンは昨年も大好評



▲ランチタイム限定の加賀風おでん

## ■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》富山産アカモクとひつまぶし たっぶりコラーゲンのパイ包みスープ

《Cold》蓮根のフムス カカオニブのアクセント・豆腐のジェノワーズサレ 加賀棒茶香りと甘エビのマリネ 富山海洋深層水とチアシード・若鶏塩麴とトマトコンソメのゼリー

《Salad》北陸人参サラダグレープフルーツの香り・愛知産 ケールのグリーンサラダ・寒すずきと冬大根のカルピオーネ・柚子香る白菜コルスロー 北陸産とろろ昆布と三河ポークと共に・5グレインズサラダ・かぶと寒ホウレン草のチーズおろし和え 生ハムのアクセント

《Dressing》シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・アサイドレッシング・レモン&チアシードレッシング

《和食》特製 牛スジカレー・彩りお惣菜・味噌汁・中華風味噌煮込み きし麺・車麩とつづ貝 加賀風おでん仕立て

《Live Kitchen》豆腐のステーキ（麻婆焼豆腐）・いしる香るポークプランチャ・季節野菜プランチャ

《Hot》北陸人参のクリーム煮込み ズーラン風味・シナモン香る 福井県産とみつ金時のオープン焼き 発芽ハニーマスタード・トリュフ風味コロッケ三重ひじきの卵コcott 白海老だしとおおさの蓮根すり流し・富山黒作り ブラック炒飯・寒ブリ時雨煮込み・酸菜炒粉絲（サツマイモ春雨と季節野菜の煮込み 発酵白菜のアクセント）・能登ポークミンチカツ・鴨つみれの治部煮中華風 バリそば添え

《Dessert》章姫のショートケーキ・シフォンケーキ・りんごのバトンパイ・キャラメルパウンドケーキ・チョコレートパウンドケーキ・杏仁豆腐・温州みかんムース・アールグレイケーキ・ラズベリームース・フルーツゼリー・チョコレートファウンテン・カラフルストーンアイスクリーム

## ■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》富山産アカモクとひつまぶし たっぶりコラーゲンのパイ包みスープ

《Cold》蓮根のフムス カカオニブのアクセント・豆腐のジェノワーズサレ 加賀棒茶香りと甘エビのマリネ 富山海洋深層水とチアシード・若鶏塩麴とトマトコンソメのゼリー

《Salad》北陸人参サラダグレープフルーツの香り・愛知産 ケールのグリーンサラダ・寒すずきと冬大根のカルピオーネ・柚子香る白菜コルスロー 北陸産とろろ昆布と三河ポークと共に・5グレインズサラダ・かぶと寒ホウレン草のチーズおろし和え 生ハムのアクセント

《Dressing》シーザードレッシング・イタリアンドレッシング・アサイドレッシング・レモン&チアシードレッシング

《和食》彩りお惣菜・こだわりお寿司・きし麺 季節野菜の煮込みソース 発酵白菜のアクセント・味噌汁・愛知県産 こだわり米ご飯・季節の天麩羅

《Live Kitchen》ローストビーフ・かた豆腐ステーキ（麻婆焼豆腐）・いしる香る ポークプランチャ・ほんのりガーリックのパリパリチキン・季節野菜プランチャ・能登ポークラグー ショートパスタ 山椒添え

《Hot》トリュフコロッケ&ポテト・鴨つみれの治部煮中華風 バリそば添え・ブリ時雨煮込み・北陸人参のクリーム煮込み ズーラン風味・魚露蒸素菜（いしる香る季節野菜の蒸し物 中国漬物 冬菜と共に）・三重ひじきの卵コcott 白海老だしとおおさの蓮根すり流し・シナモン香る 福井県産とみつ金時のオープン焼き 発芽ハニーマスタード

《Dessert》章姫のショートケーキ・シフォンケーキ・りんごのバトンパイ・キャラメルパウンドケーキ・チョコレートパウンドケーキ・杏仁豆腐・温州みかんムース・アールグレイケーキ・ラズベリームース・フルーツゼリー・チョコレートファウンテン・カラフルストーンアイスクリーム

# 『シェフズライブキッチン』店舗概要

■場所: 2F/ブッフェレストラン「シェフズライブキッチン」

■営業時間:

朝食ブッフェ (6:30~10:00 / 最終入店9:30)

ランチブッフェ (11:00~14:30 / 最終入店13:00)

ディナーブッフェ (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)

朝食                    ¥3,200   ¥1,800   ¥ 800

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

## ■フルブッフェ朝食メニューがリニューアル(2018年11月~)



### 〈大聖堂を見渡すロケーション〉



▲朝陽を浴びる美しい大聖堂を眺めながらゆっくりとお食事ができる席も

### 〈パフォーマンズライブキッチン〉



▲シェフが目の前で調理する出来立てのオムレツはふわふわとろとろ

### 〈地元東海三県を堪能〉



▲名古屋名物“きしめん”や地元食材を使用した観光客にも嬉しい料理が並ぶ

### ~フルブッフェ朝食メニュー内容~

《和食》うの花 ・切干大根 ・インゲンピーナッツ和え ・大根おろし ・出し巻き卵 ・納豆 ・焼き海苔 ・ご飯 ・カリカリ梅・野菜ふりかけ ・いわしふりかけ ・つぼ漬け ・桜漬け・白菜漬け ・味噌煮込み風きしめん ・伊勢うどん風きしめん・味噌汁(ねぎ ワカメ 山椒 あげ とろろこんぶ)・おかゆ(あられ フライドオニオン 乾燥桜海老 ねぎオイル ゆかり ザーサイ サクサク醤油 七味) ・季節野菜の煮物

《温製》ショートパスタペンネ ・ソーセージ・スクランブルエッグ ・ポテトフライ ・竜田揚げ・カリフラワー&ブロッコリー(バジルオイル ラー油マヨネーズ)・地中海ミックス ・ゆで卵 ・ミネストローネ ・ケッチャップ・プレーンオムレツ(フレッシュトマトソース チーズのオリエンタル風味 パーベキューソース チリソース)

《サラダ》ポテトサラダ ・ブロッコリー ・人参マリネ・ミックスビーンズ ・リーフサラダ ・スイートコーン・ピーツシーザードレッシング ・柑橘チアシードドレッシング・ゴマクリームドレッシング ・青紫蘇ドレッシング・ロースハム ・オリーブ ・マーブルチーズ ・モッツアレラ

《フルーツ》ハネージュメロン ・季節のフルーツ ・オレンジ・ルビーグレープ ・フルーツカクテル

《パン&ジャム》ロイヤルローフ ・竹炭 ・ベリー ・抹茶 ・パンブキン・クロワッサン ・ベルギーワッフル ・石窯レーズン ・いちご・マーマレード ・ブルーベリー ・チョコ ・ピーナッツバター・小倉 ・クリームチーズ ・マーガリン ・メープルシロップ

《シリアル》コーンフレーク ・チョコクリスピー ・フルーツグラノーラ・ドライパイン ・レーズン ・ドライ克蘭ベリー・アーモンド ・カシューナッツ ・プレーンヨーグルト・低脂肪ヨーグルト ・ハチミツ ・フルーツソース

※食材の入荷状況により、メニューを変更する場合がございます。