



ホワイトデーまでの期間限定！旬のいちごデザート大集合！
ディナータイム限定で“フレッシュいちごの食べ放題”も楽しめる！

「ストロベリーデザートフェア」開催

期間：2019年2月18日（月）～3月14日（木）※ランチタイム・ディナータイム限定
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」

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2月18日（月）～3月14日（木）まで、旬のいちごを使用したスイーツがランチタイム・ディナータイムで並ぶ『ストロベリーデザートフェア』を開催いたします。



旬のいちごをふんだんに使用したスイーツが、ランチタイムとディナータイム限定で並びます。季節によってシェフおすすめのフレーバーが楽しめる“チョコレートファウンテン”や“カラフルストーンアイス”もいちごを使用した、まさに“いちごづくし”の充実した内容です。また、ディナータイム限定でフレッシュいちごの食べ放題もお楽しみいただけます。ファーストディッシュ（パイ包みスープ）・冷製料理・サラダ・温製料理・ライブキッチン・和食の約30種類のブッフェ料理、いちごをふんだんに使用した甘酸っぱく可愛いパティシエのこだわりが詰まったスイーツの数々をご堪能ください。

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

『ストロベリーデザートフェア』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:

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)

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

■料理内容:

ファーストディッシュ・冷製料理・サラダ・温製料理・ライブキッチン・和食 計約30種類

■デザート内容:

- ・ストロベリームース
- ・ストロベリー杏仁豆腐
- ・紅ほっぺのショートケーキ
- ・ストロベリーシフォンケーキ
- ・ストロベリータルトレット
- ・愛知県産章姫とホワイトチョコのムース
- ・ストロベリージュレ
- ・ストロベリーロールケーキ
- ・パウンドケーキ2種
- ・リンゴのバトンパイ



▲いちごをふんだんに使用したスイーツがブッフェで楽しめる

・ストロベ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(いちごフレーバーの他、季節に合わせてアイス6種類)

→トッピング4種類(ドライクランベリー・カラスプレー・アーモンド・オレオ)

→ソース6種類(はちみつ・チョコレート・メープルシロップ・天草産ロザリオ塩・レモンオリーブオイル・クレマディバルサミコ)

【ディナータイム限定】

・フレッシュいちご食べ放題

※時期や出荷状況により内容が日々異なる可能性があります



▲ディナータイム限定のフレッシュいちご食べ放題(イメージ)

料理長 浅井 友章 / TOMOAKI ASAI

~「親子三世代で楽しめる名古屋で1番のレストランに」~

街のレストランで10年間イタリアン・フレンチの修行を積み、その間有名ホテルや結婚式場でシェフとして活躍。

その後、サーウィンストンホテルでの経験を経て、ストリングスホテル 名古屋“Chef's Live Kitchen”の料理長に就任。

「親子三世代で楽しめる名古屋で1番のレストランにしたい」という強い想いから、現状に満足することなく常に新しい料理を楽しんでいただけるように、挑戦し続けています。



シェフパティシエ 道部 幸 / TSUKASA MICHIBE

~「シンプルに美味しいという感動を伝えたい」~

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティーヌ」研修終了後帰国。浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として 3年間勤務。都内有名パティスリー「ドゥパティスリーカフェ」勤務後、2015年ストリングス ホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

「シンプルに美味しいという感動を伝えたい。」

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材の良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。