

<報道関係者各位>

「好きなもの好きだけ！」プuffeの楽しさの原点を追求した、シェフの“おもてなし”を味わうシェフズライブレストランにリニューアル！

## 『シェフズ ライブ キッチン リニューアルOPEN』

リニューアルオープン日：2020年10月10日(土)

店舗：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」

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)内2階「シェフズ ライブ キッチン」は、2020年10月10日(土)に【シェフの“おもてなし”を味わうシェフズライブレストラン】として、リニューアルOPENいたします。

リニューアルポイントは、①カテゴリー分けされた“5 ZONE Kitchen” ②“安心安全”に過ごすひととき ③五感で楽しむ“シェフズ”に囲まれた空間&サービス の3点とし、シェフズ ライブ キッチンでの楽しさを追求した新コンセプトをご堪能いただけます。



▲イメージ画像

### 《店舗概要》

■場所：2F「シェフズ ライブ キッチン」

■営業時間：

朝食 (7:00～10:00 / 最終入店9:30)

ランチ (11:00～14:30 / 最終入店13:00)

ディナー (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 ¥3,900 ¥2,550 ¥1,000 土日祝 ¥4,400 ¥2,850 ¥1,000

ディナー 平日 ¥5,500 ¥3,100 ¥1,200 土日祝 ¥6,000 ¥3,300 ¥1,200 ※消費税・サービス料(12%)込



◆◆本リリース詳細・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：石川

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563

E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# リニューアルポイント①: カテゴリー分けされた“5 ZONE Kitchen”

2021年1月に開業5周年を迎えるストリングスホテル 名古屋。

開業5周年にかけ、思わず心躍る、食事別にカテゴリー分けされた“5 ZONE Kitchen”を設定。それぞれのZONEには5種類のこだわり料理が並び、感染症予防の観点から、全ての料理、スイーツは“個々盛り付け”にて提供させていただきます。

## ■ ZONE1: APPETIZER ZONE

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をテーマに、彩り鮮やかな料理が目にも美味しいAPPETIZER ZONE

《メニュー(2020年11月8日(日)まで“STRINGS AROUND JAPAN TOUR～東北・関東・中部エリア～”開催中)》

自家製豆腐と山形の“だし”昆布の香り チアシードと一緒に / 南瓜のムース カマンベールチーズのクリーム パンデピスのクランブル / 焼き茄子と愛知県産トマトのマリネ 亜麻仁オイルと共に / 青森県産リンゴと南瓜 干し芋のハーベストサラダ ブラックキヌアを添えて / 国産鶏と茨城県産レンコンの和風サラダ 大蒜醤油の香り



## ■ ZONE2: FISH & SOUP ZONE

まるで高級フレンチの一皿のような“繊細でアーティスティック”なFISH2種とSOUP3種のZONE

《メニュー(2020年11月8日(日)まで“STRINGS AROUND JAPAN TOUR～東北・関東・中部エリア～”開催中)》

白身魚のフリット カラフル海藻ビーズと生姜の香り / ノルウェーサーモンと自家製サルシッチャのラグーソース / きりたんぽと秋茸のパイ包みスープ 牛蒡と柚子の香り / 碧南人参のポターージュ ビーツとクランベリー of the 香り / 名古屋コーチン団子とふわふわ卵のチャイニーズスープ



## ■ ZONE3: MEAT & POTATO ZONE

見て驚き楽しいフランベパフォーマンスは必見、食欲をくすぐるMEAT2種とPOTATO3種のZONE

《メニュー(2020年11月8日(日)まで“STRINGS AROUND JAPAN TOUR～東北・関東・中部エリア～”開催中)》

若鶏のパリパリ焼き / 紅はるかのフランベ グランマニエの香り / 白トリュフ風味のマッシュポテト / ケイジャンフライドポテト / 豚肩ロースのポルケッタ マカダミアナッツと黒胡椒のアクセント(ランチタイムのみ) / 穀物旨味牛のローストビーフ(ディナータイムのみ)



## ■ZONE4: GOHAN ZONE

日本各地の“産直食材”、愛知県の“地元食材”を使用した寿司や蕎麦など、お米や麺を中心としたメにも嬉しいGOHAN ZONE

《メニュー(2020年11月8日(日)まで“STRINGS AROUND JAPAN TOUR～東北・関東・中部エリア～”)開催中》

信州なめこおろし蕎麦 / 青森名物 せんべい汁 / 愛知野菜の揚げたて天婦羅 厳選塩と共に / 信州名物 笹寿司(ランチタイムのみ) / とろとろ牛すじと里芋の“いも煮”カレー(ランチタイムのみ) / 伊勢湾より鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ) / 三陸ワカメのだし茶漬(ディナータイムのみ)



## ■ZONE5: SWEETS ZONE

シーズンによってテーマが異なる心ときめく“スイーツ各種”と写真映え必至の“装飾”が楽しいSWEETS ZONE。2020年11月8日(日)までは、「ダークプリンセス」のテーマでお楽しみいただけます。

《メニュー(2020年11月8日(日)まで)》

カシスシャンティのショートケーキ/チョコレートハートムース/ハーブティーゼリー/パープルモンブラン/カシスムース/ブラックセサミプリン/デビルズケーキタワー/ブルーベリーパイ



## リニューアルポイント②: “安心安全”に過ごすひととき

**「好きなものを好きなだけ自分で取りに行く」buffetの楽しさを安心安全に満喫いただくため、以下事項を徹底いたします**

- ①入店の際の検温実施、マスク着用をお願いさせていただきます。
- ②ビニール手袋を配布させていただきます。
- ③料理コーナーに行く際には、手指(ビニール手袋)の消毒をお願いさせていただきます。(各テーブル毎に消毒液設置)
- ④全ての料理、スイーツは“個々盛り付け”にて提供させていただきます。
- ⑤マスクケースを皆様に配布させていただきます。
- ⑥“シェフズ”による料理持ち回り、パフォーマンスによる、料理コーナーの混雑緩和をいたします。
- ⑦安全にお食事いただくために、全てのメニューにアレルギー表示を行っております。
- ⑧周りのお客様と空間を分けて安心してお楽しみいただけるよう、4つの半個室部屋をご用意しております。

※その他新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応: [https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki\\_20200509.pdf](https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf)



# リニューアルポイント③: 五感で楽しむ“シェフズ”に囲まれた空間 & サービス

## ■店内全てのスタッフがオール“シェフ”!

実際に料理とスイーツを作るホテルシェフ全員でお客様をおもてなしいたします。



## ■料理コーナーが密にならない工夫と、ワクワク演出が楽しい! Waku!Waku!Time を毎日開催

15分毎にメニューを替え、お客様のテーブルへ“シェフズ”がお料理・スイーツを持ち回り&パフォーマンスをいたします。

《タイムスケジュール(2020年11月8日(日)まで)》

### ①ウェルカムドリンク(“食感”でWaku!Waku!)

ご来店時、食感を楽しめる“シェフズ”特製のウェルカムドリンクをお楽しみいただけます。

### ②くるみ味噌の五平餅(“スモーク”でWaku!Waku!)

目の前でスモークが“ふわっと”上がる、動画映え必至な演出をお楽しみいただけます。



### ③秋茸のおこわ せいろ蒸し(“熱々出来立て”でWaku!Waku!)

出来立ての熱々おこわは、湯気が食欲をそそります。



### ④カラフルメレンゲ(“液体窒素”でWaku!Waku!)

液体窒素を絡めたカラフルなメレンゲを食べると、口や鼻から煙が! 甘くてひんやり、楽しいWaku!Waku!スイーツです。



### ⑤クレーン・ブリュレ (“炎”でWaku!Waku!)

ホテルシェフ特製のクレーン・ブリュレの仕上げは、表面を焼き上げて完成。炎とともにカラメルの香ばしさが広がります。

