

<報道関係各位>

人気の高いイタリア料理やスペイン料理を中心に、野菜や魚介類を豊富に取り入れた“ヘルシーで美味しい”特別buffet！  
食後に欠かさないスイーツは、旬の“いちご”をふんだんに使用！

## 『地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食旅～』期間限定開催

■期間:2024年2月1日(木)～2024年4月14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」

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buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2024年2月1日(木)から、2024年4月14日(日)までの期間限定で、『地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食旅～』を開催いたします。

※いずれの写真もイメージ



“ヘルシー(健康的)・ビューティー(美しい)・フレッシュ(新鮮)”をテーマに、ライブキッチンから提供される“できたて”buffet料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。バレンタインデーや春休み、歓送迎会シーズンにも重なる本期間は、人気の高い料理ジャンル“イタリア料理”と“スペイン料理”を中心に、フランスやギリシャ、モナコなど、地中海に面した美食の国々のグルメ&スイーツをラインナップ。新鮮な野菜と魚介類を中心に、地中海地域の健康的で美味しい伝統料理をシェフがアレンジした計23品の料理、旬の“いちご”をふんだんに使用した計10品のスイーツをお楽しみいただけます。

シェフズ ライブ キッチン名物のファーストディッシュには、蟹ムースが入ったブイヤベース仕立てのパイ包みスープを提供。胃を温めていただいてから、buffetを満喫いただけます。イタリアからは“パスタやピザ”、スペインの“パエリア”などの王道人気料理から、ギリシャの“クレアトス(肉のスープの意)”などをご用意。また、年齢性別なくお楽しみいただけるよう、寿司や天ぷらなどの和食も充実。スイーツは、旬のいちごを使用したティラミスや、ブラッドオレンジやレモンを使用したタルトやパウンドケーキなど、パティシエ特製の10種類をご用意。

家族や恋人、友人や同僚と、記念日や会食、歓送迎会など、様々な用途でお楽しみいただけます。

◆◆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:石川/岩田

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

# 『地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食旅～』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」

■企画: 地中海グルメフェア～春のヨーロッパ美食旅～

■開催期間: 2024年2月1日(木)～2024年4月14日(日)

■店舗営業時間:

・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)※土日祝日のみ

・ディナータイム(17:00～21:00/最終入店19:30)※土日祝日は17:00～21:30(最終入店20:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/18528.html>

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム: 大人5,150円～/子供(6~12才)3,000円～/幼児(3~5才)1,800円～

・ディナータイム: 大人6,300円～/子供(6~12才)3,600円～/幼児(3~5才)2,200円～

■メニュー内容: ※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性あり

【Waku!Waku!Time①】

イタリア産チーズ ベラ・ロディ ラスパドゥーラ(イタリア)

【Waku!Waku!Time②】

蟹ムースのブイヤベース パイ包み焼き(フランス)

※ファーストディッシュとしてお席に提供/甲殻類のアレルギーお持ちの方は事前にお申し出ください

【APPETIZER】

ハモン・セラーノ 生ハムと野菜のサラダ(スペイン)/タコのタステツツサラダ(スペイン)/ピスト・マンチェゴ 冷製 ピンチョスタイル(スペイン)/インサラータ・ディ・リゾ ヘルシーな蒟蒻ライスのサラダ(イタリア)/キハダマグロのタリアータ トマトのマリネ アンチョビソース(イタリア)

【SALAD】

・サラダバー7種: グリーンリーフ/トマト/胡瓜スライス/ロマネスコ/オリーブ3種/モッツアレラチーズ/パスタサラダ

・ドレッシング4種: シーザー/イタリアン/胡麻/青じそ

【HOT DISH】

アンチョビとオリーブの地中海風ソレントピザ(イタリア・フランス・モナコ)/魚介類のヴェルモットソース煮込み(フランス)/若鶏のディアボラ(イタリア) ※ソース: バルサミコソース、バレンシアオレンジソース、ガーリックオイル/クレアトスパ ギリシャ風牛煮込み(ギリシャ)/ムサカ ギリシャ風ナスとミートソースのグラタン(ギリシャ)/キプロスのクリスタルソルトで食べる旬菜ロースト(キプロス)/パタタス・ブラバス(スペイン)/トマトとバジルのアランチーニ トマトソース(イタリア)

【TEPPAN】

ローストポーク(ランチタイムのみ)/ローストビーフ(ディナータイムのみ)/バレンシアオレンジのコンポートとトマトのフランベ(スペイン)

【TEMPURA】

季節の揚げたて天婦羅

【SUSHI】

鮮魚の握り寿司 ※土日祝日のランチ/ディナータイム限定

【GOHAN】

魚介のパエリア(スペイン)

【NOODLE】

トゥレネッテのバスタジェノベーゼ(イタリア)/日替わりシェフの気まぐれパスタ

【SWEETS】

ストロベリースパークリングジュレ/ストロベリーティラミス/ストロベリーショートケーキ/ストロベリーシュークリーム/ベリーソースのパンナコッタ/ホワイトピーチのムース/ブラッドオレンジのタルトレット/アプリコットのバトンパイ/レモンのパウンドケーキ/カタラーナ/6種のアイス、8種のトッピングのカラフルストーンアイス

【KIDS】 ※お子様が大好きな定番メニューコーナー(土日祝日のみ)

チキンナゲット/ポテトサラダ/タコさんウインナー/フライドポテト など

【SPECIAL】 ※記念日のプレートをご予約いただいた方限定(2日前までに要予約)/時期により使用食材を変更いたします  
スタッフが目の前で仕上げる“しぼりたてモンブラン”

