

<報道関係者各位>

春の芽吹きを感じる桜鯛、筍、山菜などの旬食材で彩り豊かな「日本の春」を味わう 『春の恵み・食彩フェア』開催

期間:2018年3月1日(木)~5月31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」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、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 総支配人:伊藤茂浩)。

“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buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」。

2018年3月1日(木)~5月31日(木)までは、春の芽吹きを存分に感じていただける旬の食材をふんだんに使用した『春の恵み・食彩フェア』を開催いたします。ファーストディッシュでは、名古屋コーチンのつみれと豆乳やコラーゲンを使ったヘルシーなパイ包みのスープをご用意し、桜鯛や、筍、山菜など春の食材を使用し彩り豊かに仕上げた冷製、サラダ、温製メニューが所狭しと並びます。ランチ、ディナーそれぞれ限定のメニューもお楽しみいただけます。



販売期間:2018年3月1日(木)~5月31日(木)

場所:2F/buffet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

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・石川・岩崎

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

『春の恵み・食彩フェア』buffetメニュー内容



■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▶

・桜香る 名古屋コーチンと豆乳のパイ包みスープ

◀Cold▶

・新人参のブランマンジェ オレンジエスプーマ・本日のテリーヌ・春色 パウンドケーキ リコッタチーズと共に・鯖の炙り 新玉葱の山葵のラヴィゴットソース・新玉葱のブランマンジェ ジンジャー香るコンソメジュレ

◀Salade▶

・春の恵み グリーンサラダ ミモザスタイル・若鶏塩麹と緑色野菜のチョップドサラダ・春めく若芽と海藻トスサラダ 塩レモンのジュレ・彩りトマトのカプレーゼスタイル ・魚介とアボガド シトラス香る根野菜のマリネと

◀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▶

・彩りお惣菜・旬魚の焼き物・味噌汁（山椒・ねぎ・ワカメ）・桜感じる ちらし寿司

◀Live Kitchen▶

・若鶏のバリバリチキン 特製ジャポネソース ・CLK特製 手打ちそば

◀Hot▶

・ニラとポークのスタミナ炒め・コラーゲンたっぷり牛スジのピリ辛ビーフシチュー・薄切り筍と豆腐のさっぱり煮込み・カニとレタスの炒飯・春キャベツとじゃが芋のグラタン・彩る野菜の蒸籠蒸し パーニャカウダーソース・ホワイトアスパラと新牛蒡のラグーソース ショートパスタ・CLK特製 欧風牛スジ肉カレー・コーンスープ・旬魚のフリッター 香草香るエスカベッシュソース

◀Dessert▶

・苺ミルクプリン・フルーツパイ・林檎ゼリー・紅茶のパウンドケーキ・フルーツタルトレット・チョコレートのパウンドケーキ
・ラズベリームース・チョコレートファウンテン・栗のムース・アイスクリーム・苺のショートケーキ・シフォンケーキ

■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▶

・桜香る 名古屋コーチンと豆乳のパイ包みスープ

◀Cold▶

・新人参のブランマンジェ オレンジエスプーマ・本日のテリーヌ・春色 パウンドケーキ リコッタチーズと共に・鯖の炙り 新玉葱の山葵のラヴィゴットソース・新玉葱のブランマンジェ ジンジャー香るコンソメジュレ

◀Salade▶

・春の恵み グリーンサラダ ミモザスタイル・若鶏塩麹と緑色野菜のチョップドサラダ・春めく若芽と海藻トスサラダ 塩レモンのジュレ・彩りトマトのカプレーゼスタイル ・魚介とアボガド シトラス香る根野菜のマリネと

◀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▶

・彩りお惣菜・こだわり寿司(伊勢真タイ・マグロ・エビ・サーモン)がり・味噌汁（山椒・ねぎ・ワカメ）・旬食材の天麩羅(エビ・竹の子・ブチトマト・なす)

◀Live Kitchen▶

・ローストビーフ スタンディングスタイル 特製ソースと2種の塩・チーズケースショートパスタ ホワイトアスパラと新牛蒡のラグーソース・若鶏の1枚揚げ ユーリンソース

◀Hot▶

・ニラとポークのスタミナ炒め・コラーゲンたっぷり牛スジのピリ辛ビーフシチュー・薄切り筍と豆腐のさっぱり煮込み・カニとレタスの炒飯・春キャベツとじゃが芋のグラタン・彩る野菜の蒸籠蒸し パーニャカウダーソース・チキンの香草トマト煮込み ナバランプランタニエール風・鯖のロースト 春色クラムチャウダーソース・コーンスープ

◀Dessert▶

・苺ミルクプリン・フルーツパイ・林檎ゼリー・紅茶のパウンドケーキ・フルーツタルトレット・チョコレートのパウンドケーキ
・ラズベリームース・チョコレートファウンテン・栗のムース・アイスクリーム・苺のショートケーキ・シフォンケーキ