

自分好みにカスタマイズできる“ハンバーガー”や“パンケーキ”など、美味しい！楽しい！夏のご褒美buffetに舌鼓

『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』 期間限定開催

■期間：2024年7月5日（金）～9月13日（金）

■場所：ストリングスホテル 名古屋 2階 ブッフェレストラン「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）内ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2024年7月5日（金）から2024年9月13日（金）までの期間限定で、
『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』を開催いたします。

※写真はイメージ



“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。

夏休みやお盆など家族で集まる機会が多く、暑気払いや納涼会など多い本シーズンは、シェフズ ライブ キッチン史上最多のメニューラインナップ（フード：56 種類／スイーツ：9種類）で皆様をお迎えいたします。

年齢性別なく家族3世代でお楽しみいただけるよう、寿司や天麩羅、ひつまぶしなどの和食や、土日祝日限定で夏祭りフードをイメージした“お子様専用の料理コーナー”をご用意し、今回の目玉として“ハンバーガー＆ホットドッグ カスタマイズステーション”が登場。

手作りハンバーグやソーセージ、チーズや野菜などを、6種のブレッドと6種のソースでカスタマイズし、自分だけのオリジナルバーガーを作ることが可能。その他、シェフズ ライブ キッチン名物のプレミアムローストビーフや、シェフ特製の彩り豊かな前菜やスープなどの出来たて料理をご堪能ください。

スイーツは、クレームブリュレやニューヨークチーズタルト、チョコレートブラウニーなど、パティシエ特製の9種類をご用意。ホイップクリームなどをトッピングして楽しめる“カスタマイズパンケーキ”、6種のアイスクリームと8種のトッピングを混ぜて楽しめる“カラフルストーンアイス”も必見です。料理からスイーツまで、自分好みに“カスタマイズ”できる、美味しく楽しい夏季限定のbuffetを存分にお楽しみください。

◆◇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

『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』概要



■場所：2F／buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画：『カスタマイズが楽しい！STRINGS アメリカンサマーグルメフェア』

■開催期間：2024年7月5日（金）～2024年9月13日（金）

■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/20484.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

<WAKUWAKU>

家族みんなで楽しもう！ハンバーガー＆ホットドッグ カスタマイズステーションが夏限定登場！

【COLD】カスタマイズステーション

フリルレタス／スライストマト／ピクルス／スライスレッドオニオン／チェダーチーズラペ／モッツアレラチーズラペ

【HOT】カスタマイズステーション

・ブレッド：ハンバーガーバンズ／豆乳ブレッド／ホワイトブレッド／ホットドッグバンズ／カスクートパン／カンパーニュスライスパン

・フィリング：手作りハンバーグ／ミニハンバーグ／粗挽きスモークソーセージ／ピリ辛チリソー／ハーブソーセージ／カリカリベーコン／バーガーエッグ／フライドチキン／ミニメンチカツ

・ソース：トマトケチャップ／フレンチマスタード／激辛シラチャーソース／バーガーソース／テリヤキソース／メンチカツソース

<APPETIZER>

スパムとグラパラリーのポテトサラダ／スイートコーンとベーコンのキッシュ／トルティーヤチップス アボガドワカモレ＆サルサソース

<SALAD>

コールスローサラダ／ベリー＆ミックスフルーツ蜂蜜コンポート／グリーンリーフ／ブロッコリー／コーン／胡瓜スライス／豆ともち麦の豆乳和え／ひよこ豆のカレー仕立て／赤インゲン豆トマトの煮込み冷製

・ドレッシング：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／青じそノンオイルドレッシング

・トッピング：ベーコン／クルトン／グラナパダーノ粉チーズ

<FISH&SOUP&PASTA>

粒入リスイートコーンスープ冷製／2種を楽しむシーフードたっぷりクラムチャウダー風シチュー（ポストンスタイル／マンハッタンスタイル）／ヘルシー＆アメリカン 大豆ミートボールパスタ／ベラ ロディーチーズで仕上げるトリュフ香るマカロニチーズ／フライドフィッシュ＆スパイシーシュリンプ（タルタルソース／タバスコ2種）

<MEAT>

シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストポーク（ランチタイムのみ）／シェフズライブキッチン名物 プレミアムローストビーフ（ディナータイムのみ）／パリパリチキン パーボンBBQソースを添えて／バジル香る夏野菜と三元豚のポークビーンズ

<VEGETABLE>

4種のクリスタルソルトで食べるウォームアップベジタブル（ソルト：爽やかレモン、薫るローズマリー、ピリッとレッドチリ、ヘルシー＆ビューティー竹炭）／竹炭のデトックス マッシュポテト

<FRIED FOOD>

フライドポテト／マンダリンカットポテト／ハッシュブラウンポテト／クリスピーオニオンリング

・フレイバー＆ソース：ケイジャンパウダー／バター醤油パウダー／トマトケチャップ

<JAPANESE FOOD>

揚げたて天麩羅（ランチ：海老、季節野菜2種／ディナー：海老、キス、季節野菜2種）／寿司（土日祝日ランチ限定：手巻きでも楽しめる！カリフォルニア風ちらし寿司／ディナータイム：にぎり寿司 鮪、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン）／鰻卵ひつまぶし／地元産白米”あいちのかおり”

<GOHAN>

メキシカン ジャンバラヤ／カントリーキャプテン チキントマトカレー

<KIDS>※夏祭りフードをイメージしたキッズコーナーが土日祝日限定で登場！

たこ焼き／焼きそば／ミニアメリカンドッグ など

<SWEETS>

クレームブリュレ／ストロベリーマフィン／パッションフルーツのパンナコッタ／オレンジムース／パインアップル＆ブルーハワイゼリー／ニューヨークチーズタルト／チョコレートブラウニー／カスタマイズパンケーキ（カラースプレー、チョコレートソース、ホイップクリーム、パールチョコレート）／カラフルストーンアイス（6種のアイスクリューム／8種のトッピング）

<SPECIAL>※記念日のプレートをご予約いただいた方限定

スタッフが目の前で仕上げる“しほりたてモンブラン”

