

<報道関係各位>

気分はまるでグルメツアー！  
家族と、友達と、恋人と、老若男女問わず楽しめる九州グルメと贅沢スイーツを食べ放題で！

## 『九州ご当地グルメ & いちごと桃のスイーツフェア』

### 期間限定開催

■期間: 2025年4月14日(月)～6月30日(月)

■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、2025年4月14日(月)から2025年6月30日(月)までの期間限定で、『九州ご当地グルメ & いちごと桃のスイーツフェア』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”ブッフェ料理をお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチン。

2025年4月13日(日)～大阪で開催される「2025年 日本国際博覧会」や、ゴールデンウィークなど、様々なイベントが重なる本期間は、ご当地グルメや産地食材など、美味しいものが溢れている“九州”をメインテーマに、スイーツには人気の“メロン・桃・いちご”を使用した期間限定フェアを開催いたします。

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、まるで長崎県の中華街に訪れたような“フカヒレとふわふわ卵”を使用した中華風パイ包みスープを提供(ディナータイム限定)。胃を温めていただいてから、ブッフェを満喫いただけます。大分県“鶏天”、福岡県博多“明太子”などをイタリア料理にアレンジした冷前菜、宮崎県“チキン南蛮”や沖縄県“ゴーヤーチャンプルー”、鹿児島県“黒豚カレー”は、シェフのオリジナルレシピで手間暇かけて作ることで、ひと味違った九州ご当地グルメをお楽しみいただけます。

また、ホテル名物のプレミアムローストポーク(ランチ限定)やローストビーフ(ディナー限定)、そして、年齢性別問わず、家族3世代でお楽しみいただけるよう、寿司や天麩羅などの和食や、お子様専用の料理コーナーもご用意しております。

パティシエ特製のスイーツは、メロンを使用したジュレや、桃を使用したムースやパンナコッタ、いちごを使用したシュークリームやショートケーキを含む9種類をお楽しみいただけます。また、季節限定のメロンを含む6種のフレーバーアイスクリームと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。カップル、家族、友達、同僚と、誰と来ても“美味しい！楽しい！”が詰まった、春&初夏のご褒美ブッフェをお楽しみください。

◆◆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

# 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: 九州ご当地グルメ & いちごと桃のスイーツフェア

■開催期間: 2025年4月14日(月)~2025年6月30日(月)

■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/recommend\\_9010/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_9010/)

■料金:

・ランチタイム: 大人5,350円~/子供(6~12才)3,000円~/幼児(3~5才)1,800円~/

・ティータイム: 大人3,800円~/子供(6~12才)2,200円~/幼児(3~5才)1,500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~/

※消費税込・サービス料15%込



## メニュー内容

※仕入れ状況により一部メニュー内容が変更になる場合あり

<Waku! Waku! >

【ディナー限定】長崎中華街をイメージした フカヒレとふわふわ卵のパイ包みスープ(長崎)

<APPETIZER>

鶏天と博多すぎ茸のかぼす風味のエスカベッシュ(大分&福岡)/黒豚テリーヌと合鴨ロースハム 阿蘇ブルーベリー大根漬けと日向夏のアンサンブル(鹿児島&熊本&宮崎)/明太子タラモサラダ ブルスケット(福岡)/日向夏ドレッシングで仕上げた 長崎県産アジ南蛮漬(宮崎&長崎)/鰹のタタキ 柚子胡椒ドレッシング(福岡)

<SALAD>

・サラダバー: パスタサラダ/グリーンリーフ/トマト/ブラックオリーブ&グリーンオリーブ/スナックエンドウ/ポイルエッグサラダ/キタアカリポテト

・ベジタリアンフードコーナー: 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/イタリアン/胡麻/青じそノンオイル

・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&PASTA>

熊本産真鯛と魚介の白ワインバターソース(熊本)/海老さつま揚げとアメリカンソースのサバイヨングラタン(鹿児島)/長崎皿うどん ペペロンチーノ風(長崎)/本日のパスタ

<MEAT>

【ランチ限定】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/【ディナー限定】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 特製チキンステーキ 南蛮ソース&卵たっぷりタルタルソース添え(宮崎)/黒豚肉焼売(鹿児島&長崎)※付けダレ: 酢醤油・からし・柚子胡椒 /牛モツ煮込み(福岡)※トッピング: 柚子胡椒・七味唐辛子

<VEGETABLE>

クリスタルソルトで食べる旬野菜ローストとミニからし蓮根(熊本)/ゴーヤーチャンプルー(沖縄)/竹炭マッシュポテト

※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

<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

※抹茶塩/柚子塩/バター醤油/ケイジャンスパイス/天つゆ・おろし生姜・大根おろしはディナー限定

・寿司:

【土日祝日ランチ限定】佐賀牛を使用した特製シシリアンちらし寿司(佐賀)

【ディナー限定】にぎり寿司 5種(鮪、烏賊、海老、炙りしめ鯖、サーモン)

<GOHAN>

黒豚スパイシーブラックカレー(鹿児島)/沖縄そばor長崎ちゃんぽん 選べる麺コーナー(沖縄&長崎)

<KIDS> ※お子様でも楽しめる、キッズコーナーが土日祝日限定で登場!

フライドチキン/ポテト/ソーセージ/アメリカンドッグ など

<SWEETS>

桃ムース/桃パンナコッタ/桃タルト/いちごシュークリーム/いちごショートケーキ/メロンジュレ/ヨーグルトムース/チョコチップフィナンシェ/季節のパイ/カラフルストーンアイス(季節限定のメロンや人気のいちごを含む6種のフレーバーアイスクリーム/8種のトッピング)

