

ご家族のお集まりや、暑気払い・納涼会など、夏のお食事のご利用に
自分好みにカスタマイズできる“ハンバーガー”や、アメリカ西海岸の名物料理をアレンジした贅沢ブッフェ

『アメリカングルメフェア～西海岸プレミアムブッフェ&クラフトバーガー～』 期間限定開催

■期間:2025年7月1日(火)～8月31日(日)

■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7月1日(火)から2025年8月31日(日)までの期間限定で、『アメリカングルメフェア～西海岸プレミアムブッフェ&クラフトバーガー～』を開催いたします。

※写真はイメージ



【写真左】オプションプレート付きブッフェ 【写真右】(上から)カスタマイズ ダンクバーガー、桃やサマーフルーツのスイーツ

「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。

夏休みやお盆などご家族で集まる機会が多く、暑気払いや納涼会なども多い本シーズンは老若男女・家族3世代でお楽しみいただけるアメリカ西海岸をテーマにしたメニューをご提供。昨年大好評のカスタマイズが楽しい!ハンバーガー&ホットドックステーションも登場し、手作りハンバーグやソーセージ、バーガーエッグや野菜などを、カラフルミニバンズ(プレーン/ほうれんそう/パンプキン/ビーツ)と3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。また、3種の自家製ソース(ピリ辛トマトサルサ/バジルマヨネーズ/ガーリッククリームチーズ)に大胆にディップして楽しめるダンクスタイルは写真映えも!

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、アメリカ西海岸の名物料理をアレンジした出来たて料理を堪能いただけます。

また、見た目もインパクト大の牛の骨付きショートリブ & ジャンボフランク2種とフライドポテト添え(6名用)プレートをオプションでご用意。会社のお集りやご家族のお祝いなどでもご利用いただけます。

スイーツは、夏が旬の桃やトロピカルフルーツを使用したムースやタルト、ロールケーキなど、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、美味しくて楽しい夏季限定のブッフェ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: 岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

概要

- 場所: 2F／buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」
- 企画: アメリカングルメフェア～西海岸プレミアムbuffet & クラフトバーガー～
- 開催期間: 2025年7月1日(火)～2025年8月31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/recommend_11058/
- 料金: ※消費税込・サービス料15%込
 - ・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～



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

<WakuWaku!> 手作りを楽しむハンバーガー&ホットドックステーション

- ・ブレッド: カラフルミニバンズ(プレーン／ほうれんそう／パンプキン／ビーツ)／ホットドックバンズ
- ・フィリング: 手作りハンバーグ／スモークソーセージ／カリカリベーコン／バーガーエッグ
- ・ベジタブル: レッドオニオンスライス／トマトスライス／グリーンリーフ／チェダーチーズ／ソテードオニオン
- ・ソース: ピリ辛トマトサルサ／バジルマヨネーズ／ガーリッククリームチーズ／トマトケチャップ／フレンチマスタード／バーベキューソース

<APPETIZER>

冷製スイートコーンスープ／サーモンのマリネ ロミロミ風コンディメント／ハワイアン・アヒポキ／コールスローサラダ

<SALAD>

- ・サラダバー: サニーレタス／グリーンリーフ／トレビス／ベビーリーフミックス／胡瓜スライス／コーン／カラフル大根／カラフルプチトマト／ロマネスコ／カリフラワー／ブロッコリー／オクラ
- ・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4種: シーザードレッシング／日向夏ドレッシング／胡麻ドレッシング／コブサラダドレッシング
- ・トッピング3種: ベーコン／クルトン／グラナパダーノ粉チーズ

<FISH&PASTA>

ビバリーヒルズ トリュフ香るマカロニチーズ／サンフランシスコ フィッシュ&シュリンプ バジルのタルタルソース添え／シアトルチャイナタウン ワンタンスープ

<MEAT>

- パリパリチキン バーボンBBQソース／ロサンゼルス ミートナチョス
- 【ランチ限定】ローストポーク／ローストポークソース／おろし柚子ポン酢
- 【ディナー限定】ローストビーフ／ローストビーフソース／おろし柚子ポン酢

<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(爽やかレモンソルト／薫るローズマリーソルト／ピリッとレッドチリソルト／ヘルシー&ビューティー竹炭ソルト)／フライドオニオン&マンダリンカットポテト(フレイバー&ソース バター醤油／ケイジャンスパイス／トマトケチャップ)／竹炭マッシュポテト デトックスエフェクト

<GOHAN>

南部料理ガンボカレー／白米

<JAPANESE FOOD>

名古屋名物冷やしきしめん／名古屋名物 味噌串カツ／名古屋名物 どて煮

- ・季節の揚げたて天婦羅: 【ランチ限定】海老、季節野菜2種
- 【ディナー限定】海老、キス、季節野菜2種

※天つゆ／抹茶塩／柚子塩／バター醤油／ケイジャンスパイス

- ・寿司: 【土日祝ランチ限定】手巻きでも楽しめる カルフォルニア風ちらし寿司
- 【ディナー限定】にぎり寿司5種(鮪、イカ、海老、炙りしめ鯖、サーモン)

<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／焼きそば／たこ焼き

<SWEETS>

ストロベリーショートケーキ／白桃ムース／アメリカンチェリームース／パッションフルーツのタルトレット／マンゴーのバトンパイ／桃のパナコッタ／桃のジュレ／チョコレートブラウニー／白桃のロールケーキ／パンケーキ(ベリーソース／チョコソース／ホイップクリーム)／カラフルストーンアイス(6種のフレーバーアイスクリーム／8種のトッピング)

<夏休み期間限定>

- ・ミニハンバーグ(※KIDSメニュー)

<オプション>

牛の骨付きショートリブ ジャンボフランク2種とフライドポテト添え(6名用) 18,000円(消費税・サービス料15%込)

※3日前まで要予約 ※キャンセル料は当日100%



▲ディナーbuffetイメージ



▲<WakuWaku!> 手作りを楽しむハンバーガーを3種の自家製ソースにディップ!



▲<オプション> 牛の骨付きショートリブ ジャンボフランク2種とフロライドポテトイメージ



▲<APPETIZER>イメージ



▲<FISH&PASTA>イメージ



▲<MEAT>イメージ



▲<VEGETABLE>イメージ



▲<GOHAN>イメージ



▲<JAPANESE FOOD>イメージ



▲<KIDS>イメージ



▲<SWEETS>イメージ



▲【ランチ限定】ローストポーク 【ディナー限定】ローストビーフを目の前でカッティング



ご利用シーンに応じたお席をご用意



▲幅広いシーンでご利用いただける、ファミリーコーナー／大きさの異なる個室空間／中庭の見える窓際席