

まるごと1羽の迫力満点なロースターキーやロッシーニ、トリュフリゾットなど
贅沢なホリデー気分を感じられるフードと彩鮮やかなスイーツで特別なひととき

『クリスマス グルメ パレード』期間限定開催

■販売期間:2025年12月1日(月)～12月25日(木)

※12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)はスペシャルメニューが登場

■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)内のブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2025年12月1日(月)から2025年12月25日(木)までの期間限定で、『クリスマス グルメ パレード』を開催いたします。

ホテル館内クリスマス開催イベントHP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_12706/

※写真はイメージ



▲12月19日(金 ディナー)～21日(日)、24日(水)、25日(木)のみのスペシャルメニューです

“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」。今年のクリスマスブッフェは、迫力満点な見た目のロースターキー、牛フィレ肉とフォアグラやトリュフを使用したロッシーニ、大きなチーズの器の上で作るトリュフリゾットなどの期間限定スペシャルメニューを含めた、カラフルで心躍るお料理とスイーツで皆様をお出迎えいたします。

2025年12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)の5日間限定でスペシャルメニューが登場します。シェフ厳選の牛フィレ肉、濃厚なフォアグラとトリュフを使用したロッシーニは、スタッフが温かい状態でお一人一皿ずつお席までお持ちいたします(ディナーのみ)。クリスマスの定番のロースターキーは、じっくりと丁寧に焼き上げ、外はパリッと香ばしく中はジューシーな旨味が特徴。ダイナミックで目を引く、丸ごと1羽のロースターキーをシェフが目の前でカットし、お好きな分だけお召し上がりいただけますので是非ご賞味ください。

ファーストディッシュには、オマール海老の濃厚なクリームスープのパイ包み焼きをお席に提供(ディナーのみ)。冷前菜には、鴨肉をスライスし酸味とフルーティーな香りが特徴のピノワールマスタードを使用した鴨肉のエグュイット、海老・タコなどを使用した冬野菜と魚介のマリネ、ホリデーシーズンらしい色鮮やかなサーモンと苺のリコッタチーズをご用意しております。温製料理には、クリームシチュー、冬野菜をふんだんに使用したピストゥスープ、クリスマスカラーのパスタやシーフードパエリアなどクリスマス気分を盛り上げる品々が勢ぞろい。中でも、大きなチーズの器の上で仕上げるトリュフリゾットは、芳醇なトリュフの香りと濃厚なチーズの旨味が絡み合い出来立てを味わえる贅沢な一品です。

そして、年齢問わず親子3世代でもお楽しみいただけるように寿司や天麩羅などの和食、土日祝限定(12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)も開催)でお子様用の料理コーナーをご準備しております。

スイーツは、クリスマスツリーに見立てたマフィンや彩り鮮やかな苺のミルクプリン・苺ティラミスなどを始め、シュトーレンやパリブレなどホテルパティシエ特製スイーツと8種類のアイスクリームとトッピングを楽しめるアイスクリームコーナーも必見です。味覚や見た目からでも華やかなホリデー気分を味わえるクリスマスブッフェを存分にお楽しみ下さい。

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

概要

■場所:2F／buffelestran「シェフズ ライブ キッチン」

■企画:「クリスマス グルメ パレード」

■開催期間:2025年12月1日(月)～2025年12月25日(木)

■店舗営業時間:

<2025年12月1日(月)～18日(木)、22日(月)、23日(火)の営業時間>

・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)

<2025年12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)の営業時間 ※19日(金)はディナーのみ部制でのご案内になります>

・ランチタイム(1部:11:00～12:40／2部:13:00～14:40)

・ティータイム(15:00～16:30／最終入店15:15) ※12月20(土)、21(日)、24日(水)、25(木)のみ開催

・ディナータイム(1部:17:30～19:30／2部:20:00～22:00)

■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_13208/

■料金(消費税込・サービス料15%込):

<2025年12月1日(月)～18日(木)、22日(月)、23日(火)>

・ランチタイム:大人6,000円～／子供(6～12才)3,200円～／幼児(3～5才)1,900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6,800円～／子供(6～12才)3,900円～／幼児(3～5才)2,500円～

<2025年12月19日(金)～21日(日)、24日(水)～25日(木) ※19日(金)ディナーのみ>

・ランチタイム:大人6,800円～／子供(6～12才)4,000円～／幼児(3～5才)2,800円～

・ティータイム:大人5,500円～／子供(6～12才)3,300円～／幼児(3～5才)2,400円～

・ディナータイム:大人9,800円～／子供(6～12才)4,800円～／幼児(3～5才)3,000円～

■メニュー内容:12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)のみの限定メニュー

※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり。詳しくはHPを参照ください。

<SPECIAL MENU>

まるごと1羽の迫力満点:ローストターキー

お一人一皿ずつ席での提供:厳選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ロッシーニ風(ディナーのみ)

クリスマスのスペシャルスイーツ:シュトーレン／パリブレスト

<WAKUWAKU> ※ファーストディッシュとしてお席に提供

オマール海老のビスク パイ包み焼き エストラゴン風味(ディナーのみ)

<APPETIZER>

合鴨のエグイエット 紫キャベツのシュークルット／カリフラワーのブランマンジェと紅ズワイガニ／冬野菜と魚介のサルピコン／サーモンと
苺とリコッタチーズ ストロベリーヴィネグレット

<SALAD>

ミックスリーフ／きゅうり／ブロッコリー／カリフラワー／ロマネスコ／カラフルミニトマト／カラフル大根／コールスロー／じゃがいも／ピクルス

・ドレッシング4種:キャロットドレッシング／シーザードレッシング／和風ドレッシング／胡麻ドレッシング

・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

・ベジタリアンフード: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

<FISH&SOUP&PASTA>

クリスマスカラーの Pasta／白身魚とカラフルじゃが芋の香草パン粉焼き／海老とキノコのアヒージョ バゲット添え／冬野菜のピストゥスープ

<MEAT>

特製ローストポーク(ランチのみ)・特製ローストビーフ(ディナーのみ)／パリパリチキン／コーンたっぷりチキンのクリームシチュー／カマン
ベールチーズ香る ミートソースのニョッキグラタン／愛知県産みかわもち豚とレンズ豆のラグー

<VEGETABLE>

クリスタルソルトで食べる冬野菜のロースト:4種のクリスタルソルト(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)／クリスマスカラーのマッシュポテト／ポテトフライ:3種のフレーバーパウダー(ガーリックトリュフ・チーズ・ケイジャン)／ピッツァマルゲリータ

<JAPANESE FOOD>

天婦羅コーナー(ランチ:海老、れんこん、かぼちゃ／ディナー:海老、キス、れんこん、かぼちゃ)

※ランチ:4種の塩(抹茶塩、レモン塩、わさび塩、ヒマラヤピンク塩) ディナー:4種の塩、天つゆ、おろし生姜、大根おろし

寿司(平日ランチ:サーモンとイクラちらし寿司／土日祝ランチ:海鮮ちらし寿司／ディナー:にぎり寿司4種 鮪、イカ、海老、こはだ)

<GOHAN&NOODLE>

チーズケースで仕上げるトリュフリゾット／シーフードと彩り野菜のパエリア／あったか味噌煮込みうどん

<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! ※12月19日(金)～21日(日)、24日(水)、25日(木)も含む
チキナゲット／ミニハンバーグ／ミニアメリカンドッグ／ナポリタン／シャカシャカポテト フレーバーパウダー

<SWEETS>

苺ミルクプリン／梨ジュレ／ムースショコラオランジュ／苺ティラミス／生チョコタルト／マフィン／シュークリーム／梨パイ／苺のショートケーキ

<ICE cream>

バニラ／ストロベリー／ラムレーズン／チョコレート／チョコミント／メロン／ミルク／渋皮栗

<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“しぼりたてモンブラン”



料理全体写真



デザート全体写真



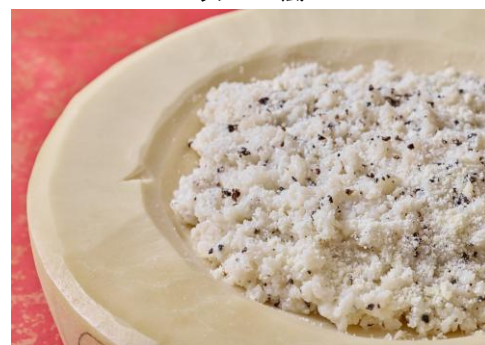
厳選牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
ロッシーニ風



ロースターキー



パリパリチキン



チーズケースで仕上げるトリュフリゾット



サーモンと苺のリコッタチーズ／冬野菜と魚介
のサルピコン／紫キャベツのシュークルーツ



コーンとチキンのクリームシチュー／ミートソース
のニョッキグラタン／愛知県産みかわもち豚とレン
ズ豆のラグー



クリスマスカラーのカラフルパスタ／白身魚とカラフ
ルじゃが芋の香草パン粉焼き／海老ときのこのアヒ
ージョ／冬野菜のピストゥスープ

年末年始の店舗情報 ※営業時間・メニュー詳細はHPをご覧ください



料理全体写真



デザート全体写真

『初春buffet～彩り豊かな祝いの味覚～』

■2025年12月26日(金)～30日(火)

＜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 平日 17:00～21:00／最終入店19:30

土日祝日 17:00～21:30(最終入店20:00)

＜料金＞・ランチタイム: 大人6,000円～／子供(6～12才) 3,200円／幼児1,900円

・ディナータイム: 大人6,800円～／子供(6～12才) 3,900円／幼児2,500円

■2025年12月31日(水)～2026年1月4日(日)

＜営業時間＞※ランチ3部制でのご案内

ランチタイム: 1部 11:00～12:40／2部 13:00～14:40／3部 15:00～16:30

ディナータイム: 平日 17:00～21:00(最終入店 19:30)

土日祝日 17:00～21:30(最終入店 20:00)

＜料金＞・ランチタイム: 1部・2部／大人6,800円～子供(6～12才)4,000円／幼児2,800円

3部／大人5,500円～子供(6～12才) 3,800円／幼児2,700円

・ディナータイム: 大人8,700円～／子供(6～12才)4,700円／幼児3,000円

《特別メニュー》

期間限定で特別メニューが登場します

・12月31日(水)ディナーのみ 年越しそば

・2026年1月1日(木)～4日(日) おせち料理5種類

■詳細URL: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13247/