

【ホテル開業10周年記念！】

魚介や野菜を豊富に使用した料理や、ギリシャ郷土料理“ムサカ”“スブラキ”で地中海へ旅行気分
スイーツは旬の“苺”&チョコレートを心ゆくまで楽しめる！

「地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第一弾」開催！

■開催時期：2026年1月13日（火）～2月23日（月・祝）

■場所：ストリングスホテル 名古屋2階「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）は、2026年1月21日(水)に開業10周年を迎えます。

開業10周年を記念して、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」では、2026年1月13日(火)～2月23日（月・祝）に「地中海グルメフェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第一弾」を開催いたします。

劇団四季 ミュージカル『マンマ・ミーア！』とコラボレーションした6品と地中海をテーマにした料理やスイーツが楽しめます。

※写真はイメージ



▲料理全体（左図）／スイーツ全体（右図）

“ヘルシー（健康的）・ビューティー（美しい）・フレッシュ（新鮮）”をテーマにした『シェフズ ライブ キッチン』では、ライブキッチンから提供される“できたて”のbuffet料理をお召し上がりいただけます。

新年会や新生活など会社のお集まり、バレンタインのデートや女子会・友人と楽しむイベントが多い本シーズンは、地中海をテーマにしたお料理で皆様をお出迎えいたします。

ファーストディッシュには、苺と広島県産の鶏を使用したレモンクリームのパイ包みスープをお席まで提供（ディナー限定）。その他のフードは、ギリシャ・コス島産のロメインレタスとギリシャの代表的なチーズであるフェタチーズを使用した「真ダコのグreekサラダ」は、フェタチーズの塩味が真ダコの旨味を引き立てます。ギリシャの伝統料理「ムサカ」は、牛肉・ナス・じゃがいもを層にして重ね、その上からホワイトソースとチーズをかけて焼き上げた、濃厚で食べ応えのある一品。ジューシーな鶏モモ肉のスブラキは、彩り豊かな新鮮野菜を“ピタパン”（地中海沿岸中心：空洞のある平たいパン）をお好みに合わせて自由にカスタムができるため、自分だけのオリジナル・ピタパンサンドをお召し上がりいただけます。パエリアやシーフードカレー、小エビのクリームパスタ、瀬戸内釜揚げしらす使用のピザなど魚介をふんだんに使用したグルメは“地中海をテーマにしたフェアならではの”ラインナップ。さらに、お寿司、天麩羅などの和食やチキンナゲット、ミニアメリカンドックなどのキッズメニュー（土日祝限定）もご用意しておりますので、親子3世代でお食事を 즐기いただけます。

スイーツは、旬の苺や濃厚なチョコレートを使用した華やかで可愛い11種類をご用意。苺のジュレや苺のムース、苺のバトンパイなど華やかで見た目も印象的な魅力的な苺スイーツ、ガトーショコラやチョコレートパンナコッタなどチョコ好きにはたまらない種類豊富なデザートをお召し上がりいただけます。また、愛媛産温州みかんシャーベットや瀬戸内レモンシャーベットなどのご当地フレーバーを含む8種のアイスクリームと11種のトッピングは、お好みに合わせて自由にアレンジができ、お子様から大人まで楽しんで食後にぴったりなアイスコーナーをご用意いたしました。

料理からスイーツまで、地中海の旅行気分を感じられる期間限定のbuffetを是非ご堪能ください。

◆◆本企画詳細・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

『地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第一弾』概要

- 販売期間：2026年1月13日(火)～2月23日(月・祝)
- 場所：2F／buffetレストラン「シェフズライブキッチン」
- 営業時間：
 - ・ランチタイム 平日：11:00～15:00（最終入店 13:00）／土日祝日：11:00～14:40（最終入店 13:00）
 - ・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）
- 詳細URL：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14138/
- 電話番号：052-589-0787（レストラン代表）
- 料金：※消費税込・サービス料15%込
 - ・ランチタイム：大人5,650円～／子供（6～12才）3,000円～／幼児（3～5才）1,900円～
 - ・ディナータイム：大人6,500円～／子供（6～12才）3,600円～／幼児（3～5才）2,300円～

■メニュー内容：

<WAKUWAKU> ※ファーストディッシュとしてお席に提供

広島県産熟成鶏と茸のレモンクリーム ポットパイスープ（※ディナー限定）

<APPETIZER>

ブリのカルパッチョ ルッコラのサルサヴェルデ／白身魚と小海老のエスカベッシュ ライムの香り／
真ダコのグreekサラダ (ギリシャ風サラダ)／阿波尾鶏のコンフィ ドライトマトとブロッコリーのトラパニ風

<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／トッピング3種／ベジタリアンフード3種

<FISH&SOUP&PASTA>

瀬戸内釜揚げしらすとオリーブのピッツァマリナーラ／旬魚のロースト3色パプリカとレーズンのマリージュ／
地中海野菜とショートパスタのミネストローネ／レモン香る 真鯛のカツレツ タルタルソース添え

<MEAT>

鶏モモ肉のスブラキ ギリシャヨーグルトのソース ピタパンサンド／ムサカ 牛肉とナスとじゃがいものグラタン／
豚肉とミックスビーンズのスパイス煮込み／パリパリチキン（ディアボラソース／粒マスタード）／
ローストポーク（※ランチ限定）：ポリネシアンソース／おろし柚子ポン酢／
ローストビーフ（※ディナー限定）：ポリネシアンソース／おろし柚子ポン酢

<VEGETABLE>

キブrosのクリスタルソルトで食べる旬の野菜ロースト（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）／ごろごろ地中海野菜のラタトゥイユ／マッシュポテト／
パタタス ブラバス&アイオリソース添え

<JAPANESE FOOD>

天婦羅：ランチ（海老／本日の旬菜2種(菜の花、蓮根など)）、ディナー（海老／チカ／本日の旬菜2種(菜の花、蓮根など)）
4種の塩（レモン塩／わさび塩／抹茶塩／瀬戸内花藻塩）／香川本鷹一味唐辛子／
薬味（※ディナー限定）：天つゆ／おろし生姜／大根おろし
にぎり寿司（※ディナー限定）：鮪／鯛／海老／こはだ

<GOHAN&NOODLE>

チョリソーと魚介のスパイシーパエリア／地中海風シーフードカレー／白米／
アーティチョークのグレックと小海老のクリームパスタ オレンジの香り

<KIDS>※土日祝限定

チキンナゲット／ミニアメリカンドッグ／ナポリタン／じゃがいもチーズ

<SWEETS>

苺のショートケーキ／苺のバトンパイ／ガトーショコラ／チョコレートのロールケーキ／苺のムース／ムースショコラ／
ショコラタルトレット／チョコレートのパンナコッタ／苺のジュレ／ギリシャヨーグルトのムース

<ICE CREAM>

アイスクリーム8種（バニラアイス／チョコレートアイス／ストロベリーアイス／チョコミント／ラムレーズン／愛媛産温州
みかんシャーベット／瀬戸内レモンシャーベット／塩ミルク）
アイストッピング11種（オレオ／カラースプレー／ドライ克蘭ベリー／スライスアーモンド／ココナッツファイン／
シュガースプレー／ミニマシュマロ／フィアンティーヌ／シリアル／フルーツグラノーラ／ドライレーズン）
ソース7種（ストロベリーソース／ブルーベリーソース／メープルシロップ／はちみつチョコレートソース／抹茶ソース／
キャラメルソース）

<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”



▲WAKUWAKU



▲APPETIZER



▲FISH&SOUP&PASTA



▲MEAT①



▲MEAT②



▲VEGETABLE



▲JAPANESE FOOD



▲GOHAN&NOODLE



▲SWEETS

▲『地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第一弾』 ※写真はイメージ

劇団四季ミュージカル『マンマ・ミーア！』名古屋公演概要

【公演名】劇団四季 ミュージカル『マンマ・ミーア！』名古屋公演

【会場】名古屋四季劇場〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南 2-11-11

【公演期間】2026年2月23日(月・祝)まで

【料金】4,500円～14,500円(消費税込) ※詳しくはHPをご覧ください

【問合せ】劇団四季 0570-008-110 (ナビダイヤル)

【HP】<https://www.shiki.jp/applause/mammamia/>

【ストーリー】舞台は、海と空の青さがまぶしいエーゲ海に浮かぶ小島。ここで小さなホテルを営んでいるのは、シングルマザーとして娘を育ててきたドナ。20歳のソフィは、恋人スカイとの結婚式を控え、父親とバージンロードを歩くことを夢見ています。

母の昔の日記をこっそり持ち出して読んだソフィは、サム、ビル、ハリーというドナのかつての恋人たちをこっそり結婚式に招待してしまいます。本当のお父さんなら一目でわかるはず…。

そして迎えた結婚式前日、ドナの若かりし頃のバンド仲間、ターニャとロージーに続いてホテルに現れた3人の男。ソフィが招待状を出したかつての恋人が全員一度にやってきたのです。ドナは仰天、ソフィは本当の父親が誰なのかを探り出そうとしますが、なんと全員が「自分が父親だ」と名乗り上げてしまいます。大混乱に陥ったソフィ。結婚式は刻一刻と迫ってきます…。

BENNY ANDERSSON & BJÖRN ULVÆUS'
MAMMA MIA!
THE SMASH HIT MUSICAL
MUSIC BY ABBA
マンマ・ミーア!
劇団四季ミュージカル

©LITTLESTAR

ご利用シーンに合わせたお席をご用意

※写真はイメージ



▲新年会利用



▲女子会利用



▲スイーツbuffet利用(土日祝のみ)



▲貸し切りでもご利用いただける個室空間



▲団体利用も可能な空間



▲中庭の見える窓際席

『シェフズ ライブ キッチン』概要

■ 場所：2Fbuffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』

■ 営業時間：

ランチ：平日 11:00～15:00(最終入店 13:00)、土日祝日 11:00～14:40(最終入店 13:00)

ティー：土日祝 15:00～16:30(最終入店 15:00)

ディナー：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)

■ 席数(最大利用人数)：100席(110名様)

■ 個室：小個室 2時間 5,500円 4名様～

大個室 2時間 11,000円 13名様～

※料金(消費税・サービス料15%込)



▲店舗内観イメージ

＜ホテル開業10周年ロゴマークに込めた想い＞



感謝と創造の10年を形に、次の未来をひらく

ホテル名“ストリングス”の由来である“弦”もモチーフに、これまでの感謝と未来への決意をシンプルかつ力強く表現したロゴマークです。

感謝と調和

この“弦”は、一人一人のプロフェッショナルが生み出す「統一されたおもてなし」の精神を表しています。

未来への創造

過去の経験を力に変え、次の10年へ向けて新しい価値を「創造」し続ける姿勢を象徴しています。

次のステージへ進む原動力として、これからも「革新（イノベーション）」を忘れず、お客様に新しい感動と記憶に残る体験を提供し続けるという決意が込められています。