

【ホテル開業10周年記念！ワールドグルメツアーア】

地中海の伝統料理や瀬戸内の食材を使用した“鯛めし”“釜揚げしらすピッツア”を楽しめる！
スイーツは旬の苺や桜を使用した華やかな春色スイーツを満喫

「地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第二弾」開催

■期間：2026年2月24日（火）～4月12日（日）

■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）内、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、2026年2月24日（火）～4月12日（日）までの期間限定で『地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第二弾』を開催いたします。

※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”的なブッフェ料理をお召し上がりいただけます。歓送迎会・春休み・卒業・入学など、会社の同僚やご友人、ご家族とお集まりの機会が多い本シーズンは、地中海の伝統料理や温暖な気候と美しい景色から“日本の地中海”と呼ばれる瀬戸内の食材を使用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、茸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、瀬戸内海の釜揚げしらすを贅沢に使用し、グリーンオリーブの塩気をアクセントとしたピッツア、愛媛名物のじゃこ天と旬の野菜を組み合わせた“じゃこ天と旬菜のジェノバ風ペンネ”、香川県讃岐の“しつぽくうどん”はコシのあるうどんが特徴で具材がたっぷりと入った体温まる一品です。また、愛媛県の特産品である「みかん鯛」を使用し、もち麦を加えた風味豊かな“鯛めし”は、みかん香るお出汁をかけて鯛めし茶漬けとしてもお楽しみいただけます。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ギリシャの伝統料理“ムサカ”や、ピタパン（地中海沿岸中心：空洞のある平たいパン）にジューシーな鶏モモ肉のスブラキと彩り豊かな新鮮野菜を挟み、お好みでアレンジをお楽しみいただけるコーナーもご用意。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世代でお食事をお楽しみいただけます。

スイーツは、旬の苺や桜を使用した春の訪れを感じる華やかな10種類をご用意。サクサク食感の“苺のバトンパイ”をはじめ、“苺のムース”や“苺のジュレ”など魅力が詰まった苺のスイーツが勢揃い。春らしい“桜もち”や“抹茶のシフォンケーキ”もご用意しており、お好みで苺入りの桜ムースをつけて、この季節ならではのスイーツをご堪能いただけます。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めるおススメのコーナーです。

さらに、瀬戸内の食材を使用したブッフェフェア開催を記念して、特別なイベントを実施いたします。愛媛県からは人気のご当地キャラクター『みきやん＆ダークみきやん』のグリーティング、みかんジュースの蛇口を設置し、濃厚なみかんの味わいをお楽しみいただけます。また、徳島県からは『すだちくん』がグリーティングに登場し、すだちジュースの試飲会・徳島県物産展を実施するなど、瀬戸内の魅力を存分にご堪能いただけます。

地中海や瀬戸内のグルメ、旬の苺と桜を使用した華やかなスイーツをお楽しみいただける地中海フェアを是非お楽しみください。

◆◇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～第二弾』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」

■開催期間：2026年2月24日（火）～4月12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_14477/

■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～

・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6,500円～／子供（6～12才）3,600円～／幼児（3～5才）2,300円～

■メニュー内容：

<WAKUWAKU> ※ディナーのみ 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瀬戸内レモンクリームポットパイスープ

<APPETIZER>

愛媛県産ブリのカルパッチョ ルッコラのサルサヴェルデ／瀬戸内みかん香る白身魚と小海老のエスカベッシュ／真ダコとじやがいもの冷製ガリシア風ポテトサラダ／徳島県産阿波尾鶏のコンフィ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／ロマネスク／カラフルミニトマト／カラフル大根／コールスロー／じやがいも／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グリーンオリーブのピツツアマリナーラ／宇和島じやこ天と旬菜のジェノバ風ペンネ

旬魚のロースト3色パプリカのアグロドルチェ／地中海野菜とショートパスタのミネストローネ

瀬戸内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 牛肉とナスとじやがいものグラタン
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）

ローストポーク（ポリネシアンソース、おろし柚子ポン酢）※ランチのみ

ローストビーフ（ポリネシアンソース、おろし柚子ポン酢）※ディナーのみ

<VEGETABLE>

地中海クリスタルフレーク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ウイユ／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）、ディナー（海老、チカ、本日の旬菜2種）

・4種の塩（レモン塩／わさび塩／抹茶塩／瀬戸内花藻塩）

・薬味（香川本鷹一味唐辛子／天つゆ／おろし生姜／大根おろし）※ディナーのみ

にぎり寿司4種 ※ディナーのみ（鮪／鯛／海老／こはだ）

<GOHAN&NOODLE>

愛媛県産みかん鯛ともち麦入り鯛めし みかん香るお出汁の鯛めし茶漬け／地中海風シーフードカレー／白米／

香川県讃岐 しつぽくうどん

<KIDS>※土日祝のみ

チキンナゲット／ミニアメリカンドッグ／ナポリタン／じやがいもチーズ

<SWEETS>

苺のショートケーキ／苺のバトンパイ／抹茶のシフォンケーキ／桜もち／苺のムース／桜のムース／苺と桜のパンナコッタ／

苺とレアチーズのタルトレット／苺のジュレ／みきゃんムース

<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／塩ミルク／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）

アイストッピング11種（オレオ／カラースプレー／ドライクランベリー／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“しぶりたてモンブラン”

<店舗概要>

■2F:ブッフェレストラン『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)





▲ファーストディッシュ
(鶏と茸のレモンクリーム)



▲アペタイザー
(ブリのカルパッチョ／阿波尾鶏のコンフィなど)



▲お魚料理、スープ、パスタ
(旬魚のロースト／釜揚げしらすピツツア／
じゃこ天と旬菜のペンネなど)



▲お肉料理①
(鶏モモ肉のスプラキ／ムサカ／
豚肉とミックスピーンズのスパイス煮込み)



▲お肉料理②
(パリパリチキン、ローストビーフ／ポーク)



▲野菜
(地中海野菜のラタトゥイユ／パタス／
地中海クリスタルソルトで食べる旬の野菜ロースト)



▲和食
(にぎり寿司、天麩羅)



▲ご飯、麺
(鯛めし、地中海シーフードカレー、しつぽくうどん)



▲スイーツ
(苺&桜を使用)

▲『地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第二弾』

※写真はイメージ

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”的由来である“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。

10th
Anniversary
THE STRINGS HOTEL NAGOYA

『地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第二弾』イベント内容

【愛媛県イベント】

①みきゃん＆ダークみきゃんのグリーティング

期間：3月21日(土)、22日(日)

時間：11:30～／13:30～

②みきゃん＆ダークみきゃんとじゃんけん大会

期間：3月21日(土)、22日(日)

時間：11:35～／13:35～

※景品：みきゃんのノベルティセット（各回3名様ずつ）

③みかんジュース蛇口の設置

期間：3月21日(土)、22日(日) ※お一人様1杯、なくなり次第終了

④みかんのムース

期間：2月24日(火)～4月12日(日)

「地中海フェア～豊かな海の恵みと魅惑の苺スイーツ～第二弾」でお召し上がり頂けます



▲愛媛県イメージアップキャラクター
みきゃん＆ダークみきゃん



▲みきゃん＆ダークみきゃんのグリーティング
じゃんけん大会も開催



▲みかんジュース蛇口
蛇口をひねると新鮮なみかんジュースをお飲みいただけます
※なくなり次第終了



▲みかんのムース

※写真はイメージ

【徳島県イベント】

①すだちくんのグリーティング

期間：3月28日(土)、3月29日(日)

時間：11:30～／13:30～／17:30～／19:30～

②すだちくんとじゃんけん大会

期間：3月28日(土)、29日(日)

時間：11:35～／13:35～／17:35～／19:35～

※景品：すだちくんのノベルティセット（各回2名様ずつ）

③すだちジュース試飲会

期間：3月28日(土)、29日(日) ※お一人様1杯、なくなり次第終了

④徳島県物産展

徳島県の名産やお土産の販売を実施いたします



▲徳島県のマスコットキャラクター
すだちくん



▲すだちくんのグリーティング
じゃんけん大会も開催



▲すだちジュース



▲徳島県物産展

※写真はイメージ