

キヌアやチアシードなどヘルシーフードを織り交ぜた「美サラダ」や出来立て熱々「自家製パン」などをご用意

ブッフェレストラン『シェフズ ライブ キッチン』 朝食メニューリニューアル

販売開始：2017年4月1日(土)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、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 総支配人:伊藤茂浩)。

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに、出来立ての約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるブッフェレストラン『シェフズ ライブ キッチン』では、2017年4月1日(土)より朝食のメニューをリニューアルいたします。美容に気遣う女性に嬉しいキヌアやチアシードなどのスーパーフードを使った美サラダやアマニシードを練り込んだ自家製パンなどのご用意や、シェフが目の前で仕上げる出来立て熱々のオムレツ、ご当地グルメをアレンジし仕上げた八丁味噌煮込みのきしめんなどをお楽しみいただけます。



■朝食ブッフェメニュー ※メニューは一例です。シーズンにより内容が異なる場合がございます。

[シリアル]・コーンフレーク・フルーツグラノーラ・玄米フレーク・チョコラ이스クリスピー・オールブラン

(トッピング)・アーモンドスライス・カシューナッツ・マンゴー・パイナップル・レーズン・いちじく

[フルーツヨーグルト]・オレンジ・グレープフルーツ・パイナップル・ぶどう・白桃コンポート・フルーツカクテル・ライチ・モンキーバナナ・カスピ海ヨーグルト・ローファットカスピ海ヨーグルト

[サラダ]・グリーンサラダ・人参とカレンツサラダ・海藻サラダ・アンディーヴと胡瓜のサラダ・チアシードとブロッコリーサラダ・キヌアとかぼちゃサラダ (トッピング)・クルトン・ごま・パルメザン・くるみ・ベーコンビッツ・ガーリックチップ

[冷製]・スモークサーモン・エスカベッシュ・チェリートマトカプレーゼ・サラミ・モルタデラ

[温製]・ハッシュドポテト・ベーコン・ソーセージ・ミックスベジタブル・フムス・ボイルエッグ・スクランブルエッグ・日替わりスープ

[Live Kitchen]・選べるオムレツ(ハム、トマト、チーズ、きのこ)・そば粉パンケーキ(メープルシロップ、黒みつ)・鶏味噌煮込みきしめん

[中華]・中華粥 (トッピング)・さくさく醤油・揚げわんたん・ザーサイ・桜海老

[和食]・白米・梅干・筑前煮・がんもどき・白菜漬け・海苔の佃煮・じゃこおろし・おぼろ豆腐・納豆・味付け海苔・旬魚・西京焼き・名古屋けんちん汁

[パン]・パンオレ・クロワッサン・デニッシュ2種(アマニシード/青海苔)・グラハムローフ・パンプキンローフ・ブルマン竹炭・イギリスパン・バケット・バターロール・黒ごまパン・マフィンプレーン・マフィンチョコチップ

■提供時間:6:30~10:00(最終入店9:30)

■電話番号:052-589-0787

■HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

■料金:大人2,900円

子ども(6~12才)1,700円

幼児(3~5才)700円

※税金、サービス料(12%)込み



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>