

地産地消、新鮮な旬の味を楽しむ初夏のメニューが登場 『東海三県フェア～地場の美味しい食材を食べつくそう!～』開催

販売期間： 2017年4月29日(土)～6月30日(金)

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、ゲストハウスウエ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)。

ホテル内の趣きの異なる4つのレストランでは東海三県(愛知・岐阜・三重)の旬の食材をふんだんに使用した『東海三県フェア～地場の食材を食べつくそう!～』を、2017年4月29日(土)から6月30日(金)まで開催いたします。

東海地方は海、山に恵まれ食材の宝庫と言われています。春から初夏にかけてその山々や大地、近海に芽生えた生命の息吹を感じる新鮮野菜やフルーツ、魚介類などの地元の旬食材を、数十種類のbuffet料理や、イタリアン、フレンチなどそれぞれの手法で仕上げた味わい深い逸品がラインナップいたします。

Chef's Live Kitchen

“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buffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』。東海三県フェアでは、ファーストディッシュにあおさと初夏レモンがほんのり香る三重県産すずきのパイ包みスープ、その他、愛知県産の野菜や伊勢茶、近海を使ったメニューや、名古屋味噌ソースで仕上げる松阪ポークのお好み焼きなどをご用意。

販売期間: 2017年4月29日(土)～6月30日(金)
場所: 2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」
提供時間:
ランチbuffet(11:00～14:30 / 最終入店13:00)
ディナーbuffet(17:30～22:00 / 最終入店21:00)
電話番号: 052-589-0787
HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>
料金: ※税金、サービス料(12%)別

	大人	子供(6-12才)	幼児(3-5才)
ランチ 平日	¥3,141	¥2,066	¥826
土日祝	¥3,554	¥2,314	¥826
ディナー 平日	¥4,381	¥2,480	¥992
土日祝	¥4,794	¥2,645	¥992



▲buffetイメージ

<メニュー例> ※ランチ・ディナータイムによって提供するメニューが若干異なります。

- [ファーストディッシュ] コラーゲンたっぷり 三重県産すずきのパイ包みスープ あおさと初夏レモンの香り
- [サラダ] 夏花の彩りサラダ仕立て・夏めく愛知野菜のマルシェ・若鶏塩麹と緑黄色野菜たっぷりチョップドシーザーサラダなど
- [冷製] 愛知トマトのカクテル エスプーマとともに・名古屋ポークのパテ 知多無花果と一緒に・サーモンマリネ 伊勢茶と昆布のアクセント・魚介とキヌアのタブレ カルダモンの香り
- [温製] 豊橋キャベツとじゃがいものチリソースグラタン・愛知サゴシのポワレモロヘイヤとヴェルモットのソース・三河鶏のパリパリ焼き 荃山葵のソース(昼)・三重県産くじらの竜田揚げ(昼)・岐阜県産 小松菜と若鶏のフリカッセ(夜)・三重サバと桜エビのトマトラグーパスタ フェンネル風味(夜)・名古屋けんちん汁(夜)
- [Live Kitchen] 骨付き国産牛のプレミアムローストビーフ(昼)・名古屋ソウルフード 土手煮・天婦羅(海老・愛知トマト・明日葉など)(昼)・松阪ポークのお好み焼き ヒアルロン酸入り名古屋味噌ソース(夜)・三重鯖のまぜご飯(夜)

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/>

“ヘルシー” “ビューティー” “フレッシュ”をコンセプトに新鮮野菜やシェフ自慢の手打ちパスタが楽しめる、NYスタイルのヘルシーイタリアンダイニング。シーンによって使い方を様々選べる「感動美食レストラン」。レストラン内のオープンキッチンでは、ダイナミックなシェフのライブパフォーマンスで「見せる」料理がお楽しみ頂けます。

＜商品名＞東海三県フェア ランチ/ディナーコース「エレガント」

販売期間：2017年4月29日（土）～6月30日（金）
場所：1F/ヘルシーイタリアンダイニング「ジリオン」
提供時間：ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)
ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)
電話番号：052-589-0787
定休日：不定休
料金：ランチ 8,000円/ディナー 9,400円 税金、サービス料(12%)別
HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>



＜商品名＞大人のご褒美パフェ

- 愛知県産フルーツマトとはちみつのパフェ
- 西尾抹茶と伊勢茶の和ぱふえ

販売期間：2017年4月29日（土）～6月30日（金）
場所：1F/ヘルシーイタリアンダイニング「ジリオン」
提供時間：11:00～22:00(L.O.21:00)
電話番号：052-589-0787
定休日：不定休
料金：1,300円 ※税金、サービス料(12%)別
HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>
※黒トリュフの贅沢パフェも好評につき継続販売いたします！



**GRAMERCY
SUITE**

開放感のある大きな窓から昼夜表情の異なる大聖堂を眺めながら楽しんで頂けるNYダイニング&カフェ「グラマシースイート」。NYスタイルのネオフレンチコース料理や、お手軽にお楽しみ頂けるアラカルトもご用意しています。

＜商品名＞東海三県フェア ディナーコース「ブルックリン」

販売期間：2017年4月29日（土）～6月30日（金）
場所：1F/NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」
提供時間：ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)
電話番号：052-589-0787
定休日：不定休
料金：6,800円 税金、サービス料(12%)別
HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



TAKUMI



TEPPAN-YAKI

新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」。「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技によるヘルシーさを追求したオリーブオイルで調理する鉄板焼料理を提供いたします。

＜商品名＞東海三県 特別コース「松阪牛と東海地方、旬の彩」

販売期間：2017年4月29日（土）～6月30日（金）
場所：1F/鉄板焼「匠」
提供時間：ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)
電話番号：052-589-0787
定休日：木曜日
料金：15,000円 税金・サービス料12%
HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>

