



THE STRINGS HOTEL

NAGOYA

<報道関係者各位>

Chef's Live Kitchen

2017年 6月8日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

南国リゾートをイメージした夏メニューを数種のbuffet料理で提供！ 『気分は南国！パシフィックリム フェア』開催

期間:2017年7月1日(土)~8月31日(木) 場所:ストリングス ホテル 名古屋「シェフズ ライブ キッチン」

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buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、南国のリゾートをイメージした『パシフィックリム フェア』を2017年7月1日(土)から8月31日(木)まで開催いたします。



販売期間:2017年7月1日(土)~8月31日(木)

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%)込み

		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)
ランチ	平日	¥3,800	¥2,500	¥1,000	土日祝	¥4,300	¥2,800	¥1,000
ディナー	平日	¥5,300	¥3,000	¥1,200	土日祝	¥5,800	¥3,200	¥1,200

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/>

『パシフィックリムフェア メニュー』内容



■ランチメニュー

- 《First Dish》コラーゲン入りココナッツと南瓜の冷製スープ ブラックタピオカとパンデピスの香り
- 《Cold》・玉蜀黍のブランマンジェ パルメザンチュイルと一緒に ・ロミロミサーモン レモンのコンフィチュールと共に ・トマトのシフォンケーキ バジル香るソースにて ・本日のおすすめテリーヌ
- 《Salade》・夏花の彩りグリーンサラダ ・コブサラダ ・アサイーを使ったボタニカルフードのさっぱりミリモロ
- ・ナンプリックパオとライム風味のシーフードマリネ ・若鶏塩麹と緑黄色野菜のチョップ・ド・シーザーサラダ
- 《和食》・夏風漂うこだわりの一品 ・季節の煮物各種 ・漬物各種 ・赤だし味噌汁
- 《Live Kitchen》・若鶏のパリパリ焼き ポリネシアンソース ・ハワイ発祥サイミン CLKスタイル
- ・ミートボールのROKOMOKO
- 《Hot》・黒酢の酢豚(黒酢猪肉塊) ・鶏肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め(洲胡桃鶏) ・スパムとパイナップルのチャーハン(夏威夷炒飯) ・夏野菜と馬鈴薯のクリームグラタン ・ガーリックシュリンプ ・マヒマヒのフリット ココナッツとケイジャンの香り ・豚バラ肉のラウラウ クレイジーソルト風味 ・ポチキのラゲーパスタ ・CLK特製グリーンカレー
- ・季節のスープ
- 《Dessert》・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス ・自家製ケーキ各種 ・チョコレートファウンテン

■ディナーメニュー

- 《First Dish》コラーゲン入りココナッツと南瓜の冷製スープ ブラックタピオカとパンデピスの香り
- 《Cold》・玉蜀黍のブランマンジェ パルメザンチュイルと一緒に ・ロミロミサーモン レモンのコンフィチュールと共に ・トマトのシフォンケーキ バジル香るソースにて ・本日のおすすめテリーヌ
- 《Salade》・夏花の彩りグリーンサラダ ・コブサラダ ・アサイーを使ったボタニカルフードのさっぱりミリモロ
- ・ナンプリックパオとライム風味のシーフードマリネ ・若鶏塩麹と緑黄色野菜のチョップ・ド・シーザーサラダ
- 《Dressing》・胡麻ドレッシング ・レモンドレッシング ・青紫蘇ドレッシング ・シーザードレッシング
- 《Live Kitchen》・骨付き国産牛のプレミアムローストビーフ スタンディングスタイル ・名古屋味噌のアヒ・ポキ丼
- ・こだわり寿司 赤だし味噌汁 ・旬食材の天麩羅
- 《Hot》
- ・黒酢の酢豚(黒酢猪肉塊) ・旬魚の蒸し物 あつあつ葱の香りと香味醤油(干蒸鮮旬魚)
- ・スパムとパイナップルの炒飯(夏威夷炒飯) ・夏野菜と馬鈴薯のクリームグラタン ・ガーリックシュリンプ ・マヒマヒのフリット ココナッツとケイジャンの香り ・豚バラ肉のラウラウ クレイジーソルト風味 ・ポチキのラゲーパスタ ・若鶏のモチコ蒸し CLKスタイル ・ハワイアンクラムチャウダー
- 《Dessert》・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス ・自家製ケーキ各種 ・チョコレートファウンテン