



THE STRINGS HOTEL

NAGOYA

<報道関係者各位>

Chef's *Live* Kitchen

2017年7月20日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

旬な秋の味覚をとことん楽しむ！

『秋のまるごと収穫祭～Autumn Table～』フェア開催

期間:2017年9月1日(金)～11月12日(日) 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」。9月からは秋の味覚をとことん楽しむ旬のメニューが勢揃いした『秋のまるごと収穫祭～Autumn Table～』フェアを2017年9月1日(金)から11月12日(日)まで開催いたします。



販売期間:2017年9月1日(金)～11月12日(日)

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/>

『秋のまるごと収穫祭～Autumn Table～』メニュー内容



■ランチメニュー

《First Dish》コラーゲン入り秋茸のパイ包みスープ バニラの香りと共に

《Cold》

・南瓜のモンブラン仕立て シナモンの香り・サーモンと柿のタルタル 秋のナッツと一緒に・紫芋のシフォンケーキ リコッタチーズと共に ・本日のおすすめテリーヌ

《Salade》・錦秋彩る10種リーフサラダ・秋香る 黒紅雑穀とひじきのマクロビ

・黄金輝く 芋名月のSWEETNESS・鮮紅飾るカツオとポリフェロールジュレ ・若鶏塩麴と恵むフルーツのパワーサラダ

《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

《和食》・秋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》・若鶏のバリバリ焼き ソースジャポネ・白胡麻坦々麺 CLKスタイル・秋の収穫 栗と茸のおこわ

《Hot》・コラーゲンたっぷり牛スジ肉のピリ辛トマト煮込み(蕃茄辣牛筋)・スペアリブと季節野菜の特製豆豉醬蒸し(豆豉蒸排骨)・秋野菜の甘カラ炒め 黒胡椒のアクセント(黒椒秋蔬菜)・秋鮭と大葉の香り炒飯(秋鮭魚炒飯)・南瓜の丸ごとグラタン

・手羽先と黒大根の炊き合わせ 杜仲茶の香り・旬魚のブレゼ 山椒香るブルノワゼット・豚肩ロースのハーブ焼き 栗とトンカ豆のソース・カボチャのニョッキ ゴルゴンゾーラのソース ・CLK特製 牛すじカレー・季節のスープ

《Dessert》・苺のショートケーキ・南瓜のシフォンケーキ・栗のムース・葡萄のジュレ・洋梨のバトンパイ・チョコレートファウンテン・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス

■ディナーメニュー

《First Dish》コラーゲン入り秋茸のパイ包みスープ バニラの香りと共に

《Cold》・南瓜のモンブラン仕立て シナモンの香り・サーモンと柿のタルタル 秋のナッツと一緒に・紫芋のシフォンケーキ リコッタチーズと共に ・本日のおすすめテリーヌ

《Salade》・錦秋彩る10種リーフサラダ・秋香る 黒紅雑穀とひじきのマクロビ・黄金輝く 芋名月のSWEETNESS・鮮紅飾るカツオとポリフェロールジュレ ・若鶏塩麴と恵むフルーツのパワーサラダ

《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》・プレミアムローストビーフ スタンディングスタイル・こだわり寿司 赤だし味噌汁・旬食材の天麩羅

《Hot》・コラーゲンたっぷり牛スジ肉のピリ辛トマト煮込み(蕃茄辣牛筋)・スペアリブと季節野菜の特製豆豉醬蒸し(豆豉蒸排骨)・秋野菜の甘カラ炒め 黒胡椒のアクセント(黒椒秋蔬菜)・秋鮭と大葉の香り炒飯(秋鮭魚炒飯)・南瓜の丸ごとグラタン

・手羽先と黒大根の炊き合わせ 杜仲茶の香り・旬魚のブレゼ 山椒香るブルノワゼット・豚肩ロースのハーブ焼き 栗とトンカ豆のソース・カボチャのニョッキ ゴルゴンゾーラのソース ・CLK特製 牛すじカレー・季節のスープ

《Dessert》・苺のショートケーキ・南瓜のシフォンケーキ・栗のムース・葡萄のジュレ・洋梨のバトンパイ・チョコレートファウンテン・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス