



THE STRINGS HOTEL

NAGOYA

<報道関係者各位>

Chef's *Live* Kitchen

2017年 9月14日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

ヨーロッパのクリスマスを楽しめる色とりどりのメニューが登場 『ジョイフル クリスマス ブッフェ』フェア開催

期間:2017年11月13日(月)~12月25日(月) 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、オープンキッチンから提供される出来立ての約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」。2017年11月13日(月)~12月25日(月)までは『ジョイフルクリスマスbuffet』フェアを開催いたします。また、クリスマスの4日間は特別なランチ&ディナーbuffetをご用意。テーブルにつくとサーブされるファーストディッシュのパイ包みのスープをはじめとして、イタリア、フランス、スペイン、ドイツなどヨーロッパ各国のメニューがラインナップいたします。



販売期間:2017年11月13日(月)~12月25日(月)

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

ランチ 大人¥3,800~¥4,800 小学生¥2,500~¥2,900 幼児¥1,000

ディナー 大人¥5,300~¥6,500 小学生¥3,000~¥3,300 幼児¥1,200

※11月、12月、平日・土日祝、クリスマスシーズンで料金が異なります

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/>

『ジョイフル クリスマス ブッフェ』メニュー内容



■ランチメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

◀First Dish▶冬鰯とソバ・デ・アホをパイ包みスープにして コラーゲンとタイムの香りと共に

◀Cold▶・骨付きポイルハム ハニーマスタードソース・馬鈴薯のブランマンジェ シェリー香るコンソメジュレ・ピーツのシフォンケーキ リコッタチーズと共に ・本日のおすすめテリヌ

◀Salade▶・生ハムとトマトのリーフサラダ バスク風(スペイン)・薫り立つ彩る冬野菜のマリネ(ギリシャ)・地中海の育み 魚介マリネ(マルタ)・チョップドサラダ ニース風(フランス)・ホワイトアスパラとブリュッセルキャベツ(ベルギー)

◀Dressing▶・バーニャカウダ(イタリア)・フレンチ(フランス)・ロメスコ(スペイン)・シーザー など

◀和食▶・冬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 トリュフ塩と共に・揚げたて 熱々アランチーニ・ショートパスタ 青紫蘇のジェノベーゼ・シェフズライブ キッチン特製 “洋CHIRASHI”

◀Hot▶・楊貴妃が愛した手羽先の醤油煮込み・季節野菜のココット蒸し〜XO醤を絡めて〜・三河鶏と地場野菜のパエリア(スペイン)・合挽き肉のアッシュパルマンティエ(フランス)・旬魚のカルディラーダ コリアンダーの香り(ポルトガル)・クレイジーソルトでマリネした豚バラ肉のシュークルート(ドイツ)・フィッシュ&チップス レモンコンフィの入ったタルタルと共に(イギリス)・世界一のアンチョビ香る海老と茸のアーヒージョ(スペイン)・シェフズライブ キッチン特製 牛スジ肉の欧風カレー・季節のスープ

◀Dessert▶・チョコレートファウンテン・フルーツ・シュー・ポテトチップス・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス・ケーキ各種・ハーゲンダッツのバニラアイス(※クリスマス期間のみ)

■ディナーメニュー ※時期により一部メニューが変更になる場合がございます

◀First Dish▶冬鰯とソバ・デ・アホをパイ包みスープにして コラーゲンとタイムの香りと共に

◀Cold▶・骨付きポイルハム ハニーマスタードソース・馬鈴薯のブランマンジェ シェリー香るコンソメジュレ・ピーツのシフォンケーキ リコッタチーズと共に ・本日のおすすめテリヌ・丸ごとターキーのロースト仕立て(※クリスマス期間のみ)

◀Salade▶・生ハムとトマトのリーフサラダ バスク風(スペイン)・薫り立つ彩る冬野菜のマリネ(ギリシャ)・地中海の育み 魚介マリネ(マルタ)・チョップドサラダ ニース風(フランス)・ホワイトアスパラとブリュッセルキャベツ(ベルギー)

◀Dressing▶・バーニャカウダ(イタリア)・フレンチ(フランス)・ロメスコ(スペイン)・シーザー など

◀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・握りたてこだわり寿司・揚げたての旬菜の天婦羅・赤だし味噌汁・ローストビーフの握り(※クリスマス期間のみ)・姫伊勢海老のブランチャ(※クリスマス期間のみ/数量限定タイムセール)

◀Hot▶・楊貴妃が愛した手羽先の醤油煮込み・季節野菜のココット蒸し〜XO醤を絡めて〜・三河鶏と地場野菜のパエリア(スペイン)・合挽き肉のアッシュパルマンティエ(フランス)・旬魚のカルディラーダ コリアンダーの香り(ポルトガル)・クレイジーソルトでマリネした豚バラ肉のシュークルート(ドイツ)・フィッシュ&チップス レモンコンフィの入ったタルタルと共に(イギリス)・世界一のアンチョビ香る海老と茸のアーヒージョ(スペイン)・シェフズライブ キッチン特製 牛スジ肉の欧風カレー・季節のスープ

◀Dessert▶・チョコレートファウンテン・フルーツ・シュー・ポテトチップス・専属パティシエが作るカラフルストーンアイス・ケーキ各種