

北陸を旅するように楽しめる新鮮な日本海沖の魚介や加賀野菜などを
ヘルシーにアレンジしたbuffet料理が登場！

周年記念『旬の北陸美食紀行』フェア開催

期間：2018年1月15日(月)～2月28日(水) 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」。2018年1月15日(月)～2月28日(水)まではホテル開業2周年の感謝を込めた周年記念フェア『旬の北陸美食紀行』を開催いたします。シェフ自らが北陸に赴き厳選した食材をふんだんに使用した、富山のこしひかりとうなぎをひつまぶし風に仕上げたファーストディッシュのスープや、加賀野菜の代表格の1つ「加賀れんこん」のフラン、昆布とかつおの出汁に甘い醤油で味付けた車麩を使用した「冷やし加賀おでん」、とろろ昆布をまぶして頂く三大うどんの一つの富山の郷土料理「氷見うどん」など様々なメニューで北陸を旅するように楽しめるメニューをご用意しています。



販売期間：2018年1月15日(月)～2月28日(水)

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) デイナー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/>

周年記念フェア『旬の北陸美食紀行』buffe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》

鰻のひつまぶしをパイ包みスープにして富山こしひかりと共に

《Cold》

・サーモンと蕪のタルタル なかろく醤油のエスプーマ・愛知トマトのカクテル 富山湾 白海老だしを香らせて
 ・ホウレン草のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・本日のおすすめテリーヌ・加賀蓮根のフラン 本山葵の香り

《Salade》

・若鶏塩麴と根野菜のサラダ仕立て・炙りサワラ 土佐酢のコラーゲンジュレ・石川県産 アカモクのマクロビサラダ
 ・熟成北あかりと鱈のブランダード・冷やし加賀おでん

《Dressing》

・胡麻ドレッシング・青紫蘇ドレッシング・和風ドレッシング・シーザードレッシング

《Live Kitchen》

・パリパリチキン CLK特製ポリネシアンソース・富山県名物 氷見うどん おぼろ昆布と一緒に・鯖の磯巻き

《Hot》

・富山県 黒作りのブラック炒飯・蓮根団子のピリ辛黒こしょう炒め・ふわふわ蟹玉 石川県 素焼き海苔の香り
 ・旬魚のヴァプール 北陸伝統野菜 中島菜のラヴィゴット・福井人参の和風グラタン・金沢大根の煮込み 柚子香る能登
 ポークの銀鮓かけ・五郎島金時の焼き芋 オレンジマスタードソース・CLK特製 牛スジ肉の欧風カレー・季節のスープ

《Dessert》

・プチガトー各種(富山 米麴のパウンドケーキなど)・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 ※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》

鰻のひつまぶしをパイ包みスープにして 富山こしひかりと共に

《Cold》

・サーモンと蕪のタルタル なかろく醤油のエスプーマ・愛知トマトのカクテル 富山湾 白海老だしを香らせて
 ・ホウレン草のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・加賀蓮根のフラン 本山葵の香り・本日のおすすめテリーヌ

《Salade》

・若鶏塩麴と根野菜のサラダ仕立て・炙りサワラ 土佐酢のコラーゲンジュレ・石川県産 アカモクのマクロビサラダ
 ・熟成北あかりと鱈のブランダード・冷やし加賀おでん

《Dressing》

・胡麻ドレッシング・青紫蘇ドレッシング・和風ドレッシング・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・おぼろ昆布の茶漬け 富山 白海老せんべいと共に

・こだわり寿司 赤だし味噌汁・旬食材の天麩羅

《Hot》

・富山県 黒作りのブラック炒飯・蓮根団子のピリ辛黒こしょう炒め・ふわふわ蟹玉 石川県 素焼き海苔の香り
 ・旬魚のヴァプール 北陸伝統野菜 中島菜のラヴィゴット・福井人参の和風グラタン・金沢大根の煮込み 柚子香る能登
 ポークの銀鮓かけ・五郎島金時の焼き芋 オレンジマスタードソース・CLK特製 牛スジ肉の欧風カレー・季節のスープ

《Dessert》

・プチガトー各種(富山 米麴のパウンドケーキなど)・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