

～“温暖な気候・豊かな漁場・栄養豊富な大地”が特徴の瀬戸内地方山海の幸～
春に旬を迎える厳選食材を、色彩豊かなbuffet料理にアレンジ！

『瀬戸内フェア』開催

期間：2019年3月1日（金）～5月31日（金） 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）。

“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」。2019年3月1日（金）～5月31日（金）まで、温暖な気候・豊かな漁場・栄養豊富な大地で生まれ、料理長こだわり“この時期に食べていただきたい”瀬戸内地方の旬の食材を中心に、約50種類のbuffet料理にアレンジした『瀬戸内フェア』を開催いたします。



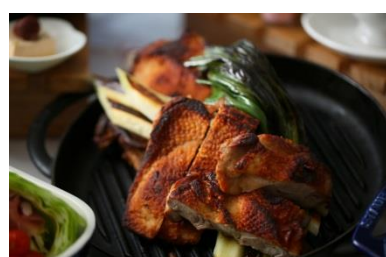
大人気のファーストディッシュには、淡路島産の玉葱を使用したパイ包みのオニオンスープを提供。玉葱を時間をかけてゆっくりソテーすることで甘みを風味豊かに仕上げ、buffet料理を食べる前の食欲増進に効果がある身体も心も温まる一品。シェフが目の前で調理し提供する日本三大焼き鳥“今治焼き鳥”はライブキッチンで提供します。また、瀬戸内で獲れたシラスを使用した“釜揚げシラスと新緑豆トスサラダ”は、旬の豆と三重県産紀州梅をアクセントに用い春の食材を存分にお楽しみいただける一品に。その他にも瀬戸内食材や郷土料理を味わえる冷製、サラダ、温製メニューが所狭しと並びます。シェフズ ライブ キッチンで、瀬戸内の“美味しい春”を存分にお楽しみください。



▲淡路島産の玉葱を使用したオニオングラタンスープは甘みと豊かな風味が特徴



▲瀬戸内で採れたオリーブと愛知県産の春キャベツ、生ハムの煮込み



▲バリバリな食感と旨味が凝縮された愛媛県今治焼き鳥はライブキッチンで提供

◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局（株式会社マテリアル内）担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『瀬戸内フェア』メニュー内容



▲ディナーメニューは飲み会にもぴったりな品揃え



▲色彩豊かなカラートマトは写真映え抜群



▲食後のスイーツも多数ご用意



▲季節野菜の天麩羅は目の前で提供



▲新鮮なネタを料理長が厳選



▲瀬戸内あおさと旬の春ニラの卵とじ

■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》淡路島産 オニオングラタンスープ コラーゲンたっぷりパイ包み仕立て
- 《Gold》鴨酒蒸し ハニーマスタードコンディメント/瀬戸内オリーブのジェノワーズサレ アンチョビクリームで/新じゃがいもとゴルゴンゾーラ和え 河内晩柑コンフィート/中華風ポークリエット スパイス香るバケット添え
- 《Salade》人参とルビーグレープマリネサラダ/彩るトマトのカプレーゼスタイル/兵庫県産明石真タコと春かぶ、筍のジェノベーゼ風/瀬戸内コラトゥーラと新ワカメのタイ風春雨サラダ/釜揚げしらすと新緑豆トスサラダ 紀州うめのアクセント
- 《和食》広島県宮島名物アナゴ飯/愛媛県じゃこ天と季節野菜の煮込み/彩りお惣菜/味噌汁/中華風味噌煮込み きし麺/CLK特製 牛スジカレー
- 《Live Kitchen》今治焼鳥 4種の塩を添えて/ビーフプランチャ/野菜のプランチャ
- 《Hot》本日のスープ/檸檬葱炒飯(瀬戸内レモンと焦がし葱香るチャーハン)/瀬戸内あおさと春ニラの卵とじ ベッ甲館かけ/魚香鶏丸子(鶏つみれと季節野菜の炒め スタミナ甘辛ソース) /筍衣蠣豆腐(蠣香る薄切り筍と豆腐のさっぱり煮込み)/瀬戸内六穀豚のボンジュース煮込み/瀬戸内べにうき茶香る 春野菜蒸し 瀬戸内オリーブのタプナードで/旬魚の若竹煮風 はまぐり出汁と瀬戸内藻塩の潮仕立て/瀬戸内オリーブ香る 豊橋産春キャベツと生ハムの柔らか煮込み
- 《Dessert》章姫のショートケーキ/シフォンケーキ/りんごのバトンパイ/キャラメルパウンドケーキ/チョコレートパウンドケーキ/杏仁豆腐/いちごのムース/マロンケーキ/カシスタルト/ブルーベリームース/フルーツゼリー/チョコレートファウンテン(季節によってフレーバー変更)/カラルストーンアイスクリーム(季節に合わせてアイス6種類、トッピング4種類(ドライランベリー・カラスプレー・アーモンド・オレオ)、ソース6種類(はちみつ・チョコレート・メープルシロップ・天草産ロザリオ塩・レモンオリーブオイル・クレマディバルサミコ))

■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》淡路島産 オニオングラタンスープ コラーゲンたっぷりパイ包み仕立て
- 《Gold》鴨酒蒸し ハニーマスタードコンディメント/瀬戸内オリーブのジェノワーズサレ アンチョビクリームで/新じゃがいもとゴルゴンゾーラ和え 河内晩柑コンフィート/中華風ポークリエット スパイス香るバケット添え
- 《Salade》人参とルビーグレープマリネサラダ/彩るトマトのカプレーゼスタイル/兵庫県産明石真タコと春かぶ、筍のジェノベーゼ風/瀬戸内コラトゥーラと新ワカメのタイ風春雨サラダ/釜揚げしらすと新緑豆トスサラダ 紀州うめのアクセント
- 《和食》広島県宮島名物アナゴ飯/愛媛県じゃこ天と季節野菜の煮込み/彩りお惣菜/味噌汁/中華風味噌煮込み きし麺/CLK特製 牛スジカレー
- 《Live Kitchen》ローストビーフ/今治焼鳥 4種の塩を添えて/ポークプランチャ/季節野菜のプランチャ
- 《Hot》本日のスープ/檸檬葱炒飯(瀬戸内レモンと焦がし葱香るチャーハン)/春野菜と熟成アンチョビのアヒージョ/旬魚の若竹煮風 はまぐり出汁と瀬戸内藻塩の潮仕立て/瀬戸内オリーブ香る 豊橋産春キャベツと生ハムの柔らか煮込み/魚香鶏丸子(鶏つみれと季節野菜の炒め スタミナ甘辛ソース)/ライスコロッケとポテトフライ
- 《Dessert》章姫のショートケーキ/シフォンケーキ/りんごのバトンパイ/キャラメルパウンドケーキ/チョコレートパウンドケーキ/杏仁豆腐/いちごのムース/マロンケーキ/カシスタルト/ブルーベリームース/フルーツゼリー/チョコレートファウンテン(季節によってフレーバー変更)/カラルストーンアイスクリーム(季節に合わせてアイス6種類、トッピング4種類(ドライランベリー・カラスプレー・アーモンド・オレオ)、ソース6種類(はちみつ・チョコレート・メープルシロップ・天草産ロザリオ塩・レモンオリーブオイル・クレマディバルサミコ))

『シェフズ ライブ キッチン』店舗概要

・場所: 2F/ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

・営業時間:

朝食ブッフェ (6:30~10:00 / 最終入店9:30)

ランチブッフェ (11:00~14:30 / 最終入店13:00)

ディナーブッフェ (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/>



▲店内は開放的な空間

料金:	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	
朝食	¥3,200	¥1,800	¥ 800				
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 ※税金・サービス料(12%)込み

料理長が教える「これだけは食べていただきたい！」おすすめ料理

① **今治焼き鳥 4種の塩を添えて**: パリパリな食感と旨味が凝縮された愛媛県今治焼き鳥。日本三大焼き鳥の1つで、ライブキッチンでフランベして焼き上げるので、動画映えも抜群な一品。

② **檸檬葱炒飯**: 瀬戸内といえば柑橘！檸檬の皮を刻んで使用した炒飯で、焦がし葱の香りと檸檬のさわやかな風味が口いっぱい広がります。

③ **兵庫県産明石真タコと春かぶ、筍のジェノベーゼ風**: 柔らかい春かぶ・春を感じる筍の風味・噛めば噛むほど甘みが広がる明石産の真タコを、バジルのさわやかな香りによって繋ぎ合わせたシェフこだわりの一品。



▲“今治焼き鳥 4種の塩を添えて”

料理長が教える“ホテルの味が自宅で！家庭でも出来る調理方法”



・**瀬戸内オリーブ香る 豊橋産春キャベツと生ハムの柔らかく煮込み**: コンソメスープの中に、キャベツ・生ハム・オリーブ(ホールのまま)・香草(ローリエ)を入れて煮立たせる。上からラップをし、常温で冷ますことでキャベツの甘味・生ハムの塩味・オリーブの油分がより引き立ち旨味が凝縮されます。更にラップでふたをすることで熱で香りが逃げず、さわやかな香草の香りも広がり、食欲をそそる家庭でもできる一工夫です！

・**瀬戸内六穀豚のポンジュース煮込み**: 果物×お肉の相性は抜群！特にオレンジと豚肉の相性は定評があり、ポンジュース(オレンジジュースでも◎)とデミグラスソースをベースにし、中に食べやすいサイズにカットしたフレッシュのオレンジを入れて豚肉をコトコト煮込みます。オレンジは事前にフォークで複数穴を開け、水で煮ます！(※5回ほど繰り返すとオレンジのエグ味が抜け更に美味しく仕上がります) 柔らかくなった豚肉・オレンジのさわやかな香り・色彩豊かな見た目が特徴の、ホテルの味が自宅でも楽しめる特別な一品が完成！

料理長 浅井 友章 / TOMOAKI ASAI

街のレストランで10年間イタリアン・フレンチの修行を積み、その間有名ホテルや結婚式場でシェフとして活躍。

その後、サーウィンストンホテルでの経験を経て、ストリングスホテル 名古屋“Chef's Live Kitchen”の料理長に就任。

「親子三世代で楽しめる名古屋で1番のレストランにしたい」という強い想いから、現状に満足することなく常に新しい料理を楽しんでいただけるように、挑戦し続けています。

