

九州の厳選食材を、色彩豊かなbuffet料理にアレンジ！  
7月1日(月)～8月1日(木)の1ヶ月間は料理長が産地へ行き選定した鹿児島県食材&郷土料理も登場！

## 『九州うまいもんフェア』開催

期間:2019年6月1日(土)～9月1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6月1日(土)～9月1日(日)まで、料理長こだわりの“この時期に食べていただきたい”九州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『九州フェア』を開催いたします。また、7月1日(月)～8月1日(木)の期間限定で、料理長が直接産地へ行き食材を選定した、鹿児島県の食材&郷土料理が追加で6種類登場します。



▲九州の食材・郷土料理が並ぶディナーbuffet イメージ



▲7月1日(月)～8月1日(木)は鹿児島県の食材を使用した限定メニューが追加で登場

大人気のファーストディッシュには、名古屋コーチンを使用し福岡県の水炊きをイメージしたパイ包みスープを提供。パイ包みされた温かいコラーゲン入りスープは、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です。メインのお料理には鹿児島県産“黒酢”を使用したサラダ、福岡県“ごぼう天”を使用したきしめん、大分県産“ゆず胡椒”を使用した魚料理、九州の“高菜”を使用した炒飯など、九州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。また、7月1日(月)～8月1日(木)は、料理長が鹿児島県へ行き選定した食材“黒酢、黒豚、鹿屋カンパチ”を使用したお料理が限定で登場します。シェフズライブ キッチンで、九州の“美味しい夏”を存分にお楽しみください。



▲名古屋コーチンのつみれを使用し福岡県の水炊き風に仕上げたパイ包みスープ



▲九州で獲れたかぼちゃを使用したサルシッチャのクリームグラタン



▲鹿児島県の名産“薩摩あげ”と黒七味、野菜がたっぷり入った煮込み料理

◆◆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

# 『九州フェア』メニュー内容



▲旬の食材をふんだんに使用



▲色鮮やかなサラダを6種類ご用意



▲シェフ達が目の前で調理



▲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



▲バラエティ豊かな約50種類の料理・デザート

## ■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》名古屋コーチンつみれのパイ包みスープ 生姜の香り 水炊き仕立て

《Cold》紅茶鴨のガランティース グリーンマスタードソース/ほうれん草のシフォンケーキ レモンコンフィとリコッタチーズ/玉蜀黍のムースリヌ スペキュロスのクランブル/愛知県産とまとクリスタル 天草ソルトと一緒に

《Salad》春日井ノパルと小松菜のグリーンサラダ/有機人参のマリネ オレンジ、カレンツと共に/ひじきと大豆のマクロビサラダ 鹿児島県 黒酢ポンズの香り/みかわ鶏と塩麴のコンフィ 赤紫蘇のラヴィゴットソース/ブロッコリーとブラックキヌアのサラダボール ミモザ仕立て

《Dressing》胡麻ドレッシング/イタリアンドレッシング/青紫蘇ドレッシング/ビーツ風味のシーザードレッシング

《和食》鮮魚の竜田揚げ 南蛮ソース/惣菜各種/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、竹炭ソルト、海塩)/季節野菜のプランチャ/博多名物ごぼう天のきしめん

《Hot》九州高菜とちりめんじゃこの炒飯/鶏肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め/かぼちゃとサルシッチャのクリームグラタン ローズマリーの香り/鹿児島産 薩摩あげと鴨団子の炊き合わせ 黒七味と共に/旬魚の海藻蒸し 九州産 柚子胡椒風味/アオリイカと枝豆のペペロンチーノ からすみの香り/トリュフ香るクリームコロッケ/CLK特製グリーンカレー

《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

《Bread》リーローフ/ロイヤルローフ/パンプキンローフ/胚芽ロール/ワッフル

## ■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》名古屋コーチンつみれのパイ包みスープ 生姜の香り 水炊き仕立て

《Cold》鱈のマリネ“HIYAJIRU”仕立て/ほうれん草のシフォンケーキ レモンコンフィとリコッタチーズ/玉蜀黍のムースリヌ スペキュロスのクランブル/愛知県産とまとクリスタル 天草ソルトと一緒に

《Salad》春日井ノパルと小松菜のグリーンサラダ/有機人参のマリネ オレンジ、カレンツと共に/ひじきと大豆のマクロビサラダ 鹿児島県 黒酢ポンズの香り/みかわ鶏と塩麴のコンフィ 赤紫蘇のラヴィゴットソース/ブロッコリーとブラックキヌアのサラダボール ミモザ仕立て

《Dressing》胡麻ドレッシング/イタリアンドレッシング/青紫蘇ドレッシング/ビーツ風味のシーザードレッシング

《和食》鮮魚の竜田揚げ 南蛮ソース/惣菜各種/赤だし味噌汁

《Live Kitchen》ローストビーフ(ポリネシアンソース、フルールドセル、竹炭ソルト)/ポークプランチャ/握り寿司/揚げたて天婦羅/鹿児島名物 鶏飯

《Hot》九州高菜とちりめんじゃこの炒飯/鶏肉とマカダミアナッツの黒胡椒炒め/かぼちゃとサルシッチャのクリームグラタン ローズマリーの香り/鹿児島産 薩摩あげと鴨団子の炊き合わせ 黒七味と共に/旬魚の海藻蒸し 九州産 柚子胡椒風味/アオリイカと枝豆のペペロンチーノ からすみの香り/トリュフ香るクリームコロッケ

《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

《Bread》ベリーローフ/ロイヤルローフ/パンプキンローフ/胚芽ロール/ワッフル

# 『シェフズ ライブ キッチン』店舗概要

・場所：2F／buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

・営業時間：

朝食buffe (6:30～10:00 / 最終入店9:30)

ランチbuffe (11:00～14:30 / 最終入店13:00)

ディナーbuffe (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

7月1日(月)～8月1日(木)限定！

料理長が産地に赴き選定した鹿児島県食材＆郷土料理が追加で登場！



▲鹿児島県の食材・郷土料理 イメージ



▲料理長が実際に鹿児島県で食材を選定

〈ランチタイム〉

蒸し鶏香草風味 坂本醸造黒酢とマスタードソース/鹿児島黒豚のハッシュェパルマンティエ/黒豚の坂本醸造黒酢煮込み/奄美郷土料理 鶏飯(あんかけ炒飯スタイル)

〈ディナータイム〉

鹿児島鹿屋カンパチの握り/鹿屋カンパチの漬け丼/蒸し鶏香草風味 坂本醸造黒酢とマスタードソース/鹿児島黒豚のハッシュェパルマンティエ/黒豚の坂本醸造黒酢煮込み/奄美郷土料理 鶏飯(あんかけ炒飯スタイル)/きびなごの天麩羅 坂本醸造の黒酢入り特別ソース添え



▲“黒豚”をフランス料理の家庭料理にアレンジ



▲鹿児島の坂本醸造の“黒酢”を使用した一品



▲鹿児島県郷土料理“鶏飯”をあんかけ炒飯スタイルで提供



▲鹿児島県の“黒豚”や野菜を“黒酢”で煮込んだ一品



▲鹿児島県鹿屋市特産、身の締まった“カンパチ”の握り



▲ディナータイム限定の“鹿屋カンパチ”漬け丼