

秋の味覚が盛りだくさん！信州(長野県)の厳選食材を、色彩豊かなbuffet料理にアレンジ！

## 『信州うまいもんフェア』開催

期間:2019年9月2日(月)～11月10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9月2日(月)～11月10日(日)まで、料理長こだわり“この時期に食べていただきたい”信州地方(長野県)の旬の食材を中心に、約50種類のbuffet料理にアレンジした『信州うまいもんフェア』を開催いたします。また、フェア期間中のお日にち限定で蕎麦打ち名人による“信州蕎麦打ち”イベントを開催し、まるで信州に行った気分になれる“長野県風景絵画”を展示いたします。



大人気のファーストディッシュには、“長野県産きのこ”と“信州味噌”を使用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“信州サーモン”、“信州林檎”、“信州蕎麦”などの食材を使用し、笹寿司や五平餅などの郷土料理もホテルのシェフの手によりアレンジ。信州旬の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、信州の“美味しい秋”を存分にお楽しみください。

◆◆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/清水  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『信州フェア』メニュー内容



▲旬の食材をふんだんに使用



▲長野県産の“きのこ”と“信州味噌”を使用したファーストディッシュ



▲“信州サーモン”を使用した炒飯



▲郷土料理“五平餅”をホテル流にアレンジ



▲“信州蕎麦”打ち体験は日にち限定で開催



▲長野県の風景絵画を展示

## ■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》凍り豆腐と長野県産きのこのパイ包みスープ 信州味噌仕立て 柚子の香り

《Cold》南瓜のムース パンデピスのクランブル・紫芋のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・豚舌のテリーヌ 信州林檎のグリビッシュソース・焼茄子のマリネ クリアトマトのジュレとアマニオイル

《Salad》漬け秋刀魚の炙りと2色大根のコンポーゼ レモン風味・長野県産キャベツと若鶏のコンフィ 赤紫蘇のシーザースタイル・長野県産 長芋と明太子としめじのヘルシーボール・丸ごとカボチャとキヌア 秋のハーベストサラダ・春日井ノパルのグリーンサラダ

《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》信州名物 笹寿司・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、フルールドセル、竹炭ソルト)・紅あずまのプランチャ・うちたて信州田舎そば(平日限定)・信州名物すんきそば ごぼう天と一緒に(土日祝日限定)

《Hot》信州サーモンと大葉の香り炒飯・豚肩ロースと秋野菜の黒酢炒め・長野県産 白菜のエチューベ アンチョビとタスマニアマスタード・フラワーエのきと根菜の炊き合わせ 信州黒七味と共に・旬魚のカラフルビーズ海藻蒸し・馬鈴薯のニョッキカボチャとサルシッチャのラグー・くすみ味噌の五平餅 CLKスタイル・CLK特製牛すじカレー

《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

《Pan》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

## ■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》凍り豆腐と長野県産きのこのパイ包みスープ 信州味噌仕立て 柚子の香り

《Cold》南瓜のムース パンデピスのクランブル・紫芋のシフォンケーキ リコッタチーズと共に・豚舌のテリーヌ 信州林檎のグリビッシュソース・焼茄子のマリネ クリアトマトのジュレとアマニオイル

《Salad》漬け秋刀魚の炙りと2色大根のコンポーゼ レモン風味・長野県産キャベツと若鶏のコンフィ 赤紫蘇のシーザースタイル・長野県産 長芋と明太子としめじのヘルシーボール・丸ごとカボチャとキヌア 秋のハーベストサラダ・春日井ノパルのグリーンサラダ

《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》若鶏の山賊焼き CLKスタイル・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)・紅あずまのプランチャ・ポークプランチャ・揚げたて天婦羅・伊勢志摩より鮮魚の握り寿司・伊勢真鯛の鯛茶漬(平日限定)

《Hot》信州サーモンと大葉の香り炒飯・豚肩ロースと秋野菜の黒酢炒め・長野県産 白菜のエチューベ アンチョビとタスマニアマスタード・フラワーエのきと根菜の炊き合わせ 信州黒七味と共に・旬魚のカラフルビーズ海藻蒸し・馬鈴薯のニョッキカボチャとサルシッチャのラグー・くすみ味噌の五平餅 CLKスタイル・CLK特製牛すじカレー

《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

《Pan》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

# “信州蕎麦打ち”イベント開催 / “長野県風景絵画”展示

■蕎麦打ち名人による、信州蕎麦打ちイベント開催日：

・9月16日(月祝)/30日(月)：11:30～/13:30～2部制

・10月7日(月)/22日(火祝)：11:30～/13:30～2部制

・11月4日(月祝)：11:30～/13:30～2部制

※内容が一部変更になる場合がございます。また、提供蕎麦に限りがございますのでご了承くださいませ。詳細はホテルHPをご確認ください。



■長野県風景絵画9枚をレストラン内に展示

※9月2日(月)～11月10日(日)までのフェア期間中展示いたします。まるで信州に行ったような風景絵画をお楽しみください。



▲“妻籠宿(左)”や“上高地(右)”の風景絵画を計9点展示

## 《長野県知事 阿部 守一氏より》

この度、ストリングスホテル 名古屋において、9月2日から11月10日までの長期にわたり信州フェアが開催されますことは、大変、大きな喜びです。

信州・長野県は、南北に212kmと長く、3,000m級の山々からなる3つのアルプスに囲まれ、さわやかな空気と清らかな水に恵まれています。

また、標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差、さらに、これらの厳しい自然環境の中で先人たちが積み重ねた努力と知恵が、高品質な農産物を育てています。

「健康長寿」を支える優れた食材や食文化を、ぜひこの機会にご堪能ください。そして、季節ごとの旬を楽しみに信州へもお越しいただければ幸いです。



## 『シェフズ ライブ キッチン』店舗概要

■場所：2F／buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■営業時間：

朝食buffet (6:30～10:00 / 最終入店9:30)

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/>



▲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  
※2019年10月1日～の消費税増税に伴い、料金に変更が生じる場合がございます。