

アドベントカレンダーのように、“わくわく”するメニューが勢ぞろい！
フレンチ・イタリアン・和食と、館内レストラン3店舗の料理ジャンルを堪能できる、新感覚buffet！
『フュージョングルメフェア～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』
期間限定開催

パティシエ特製のシュトーレンやレストランペアチケット等が当たる“クリスマスアドベントキャンペーン”も同時開催！

■期間：2022年11月14日（月）～12月25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）。2022年11月14日（月）～12月25日（日）まで、buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、『フュージョングルメフェア～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』を開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症（COVID 19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP <https://www.strings.hotel.jp/nagoya/nagoya/>をご確認ください。

※写真はイメージ



クリスマス期間に重なる今回は、“フレンチ・イタリアン・和食（鉄板焼）”と、ホテル内レストラン3店舗の料理ジャンルとパティシエ特製のスイーツをbuffetで堪能できる内容に。鉄板焼レストラン『匠』で提供されているファーストディッシュ“蕪のフランベ”や、フレンチレストラン『グラマシースイート』料理長監修の色彩豊かな料理が並びます。また、12月16日（金）のディナータイムから、12月25日（日）まで限定で、“牛ほほ肉の赤ワイン煮込み”や“フォアグラが入ったオムレツ”、鉄板の上で焼いて仕上げる“天使エビのプランチャ”を提供。お子様から大人まで“美味しい・楽しい”buffet料理を、心ゆくまでお楽しみください。

また、店内に設置されたアドベントカレンダーの装飾を使用し、シェフズライブキッチンご利用のお客様へ、“ホテルレストランペアチケット”や“フェラガモアメニティ”、“パティシエ特製焼菓子”などが抽選で当たるキャンペーンを12月1日（木）～12月25日（日）に実施いたします。また、お子様向けにクリスマスツリーを使用したイベントも開催予定です。

◆◆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

『フュージョングルメフェア～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』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」

■企画: フュージョングルメフェア～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～

■営業時間:

- ・ブレイクファーストタイム(7:00～10:00/最終入店9:30)
- ・ランチタイム(11:00～14:40/最終入店13:00)
- ・ティータイム(15:00～16:30/最終入店15:15)※週末のみ
- ・ディナータイム(17:30～22:00/最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/12689.html>

■料金(11月14日(月)～11月30日(水)):

- ・朝食: 大人¥3,300/子供(6～12才)¥1,900/幼児(3～5才)¥900
 - ・ランチ(平日): 大人¥4,450/子供(6～12才)¥2,850/幼児(3～5才)¥1,200
 - ・ランチ(土日祝): 大人¥4,950/子供(6～12才)¥3,150/幼児(3～5才)¥1,200
 - ・ディナー(平日): 大人¥6,300/子供(6～12才)¥3,400/幼児(3～5才)¥1,350
 - ・ディナー(土日祝): 大人¥6,800/子供(6～12才)¥3,600/幼児(3～5才)¥1,350
- ※消費税込・サービス料15%込

■料金(12月1日(木)～12月16日(金)ランチタイム):

- ・朝食: 大人¥3,300/子供(6～12才)¥1,900/幼児(3～5才)¥900
 - ・ランチ(平日): 大人¥4,750/子供(6～12才)¥3,050/幼児(3～5才)¥1,300
 - ・ランチ(土日祝): 大人¥5,250/子供(6～12才)¥3,350/幼児(3～5才)¥1,300
 - ・ディナー(平日): 大人¥6,800/子供(6～12才)¥3,600/幼児(3～5才)¥1,450
 - ・ディナー(土日祝): 大人¥7,300/子供(6～12才)¥3,800/幼児(3～5才)¥1,450
- ※消費税込・サービス料15%込

■料金(12月16日(金)ディナータイム～12月25日(日)):

- ・朝食: 大人¥3,300/子供(6～12才)¥1,900/幼児(3～5才)¥900
 - ・ランチ: 大人¥6,000/子供(6～12才)¥3,900/幼児(3～5才)¥2,600
 - ・ディナー: 大人¥9,500/子供(6～12才)¥4,500/幼児(3～5才)¥2,800
- ※消費税込・サービス料15%込

■メニュー:

《Waku!Waku!Time(お席までスタッフがお待ちし、出来立てを提供)》

真鱈と冬牛蒡 塩麴を加えたブイヤベースのパイ包み

《APPETIZER》

三河鶏のコンフィ バーニャ・フレイダ仕立て/長葱と白味噌の和風キッシュ/ブルスケッタ(しらすと蓮根のアーリオ・オーリオ)/馬鈴薯のパンナコッタ/サワラの炙り 茸のマリネと土佐酢ジュレ

《FISH&SOUP》

旬魚のロースト 柚子風味のクリームソース/白身魚のフリット 三重県産あおさの銀鮓と共に/若鶏のコンフィと舞茸のニョッキ 塩レモンのアクセント/本日のパスタ

《MEAT&POTATO》

白トリュフ風味のマッシュポテト/パリパリチキン/豚バラ肉と白菜のグラチネ/今市蕪のフランベ レモンソルトを添えて/ハーブ風味のローストポーク(ランチタイムのみ)/アンガス牛のローストビーフ(ディナータイムのみ)

《GOHAN》

マッシュルームのアランチーニ/根菜の味噌煮込みきしめん/地場野菜の揚げたて天婦羅/鰻のひつまぶし/鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ)

《KIDS》 ※お子様が大好きな定番メニューコーナー(土日祝日のみ)

チキンナゲット/ポテトサラダ/タコさんウインナー/フライドポテト/キッズカレー

《SWEETS》

専属パティシエが作るカラフルストーンアイス・ブッシュドノエルなど自家製スイーツ各種

《12月16日(金)ディナータイム～12月25日(日)限定メニュー》

天使エビのプランチャ 鉄板焼き/フォアグラ入りオムレツ ペリゲーソース/牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



▲カッティングサービスのある大人気の“ローストビーフ”



▲12月16日(金)ディナータイム～12月25日(日)限定メニュー



▲12月1日(木)～開催されるアドベントカレンダーを使用したキャンペーン景品イメージ(フェアラゴモアメニティ)

※写真はイメージ

