

<報道関係各位>

～1988年、劇団四季ミュージカル『キャッツ』の名古屋初演は、ホテルが立地する“ささしまライブエリア”で始まった～
『キャッツ』の登場キャラクターすべてを、料理&スイーツで表現した、計33品の特別buffet
『STRINGS ジェリクルbuffet』期間限定開催

■期間: 2023年1月21日(土)～3月15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)は、2023年1月21日(土)に開業7周年を迎えます。また、劇団四季ミュージカル『キャッツ』は、2023年に日本上演40周年を迎えます。

この度のホテル開業7周年、上演40周年を記念し、2023年1月21日(土)～2023年3月15日(水)まで、buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、『STRINGS ジェリクルbuffet』を期間限定開催いたします。

※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



今回は、ミュージカル『キャッツ』に登場するキャラクター全27匹を、その見た目や特徴、名前をモチーフにすることで、料理とスイーツで表現。その他、『キャッツ』の世界観からインスピレーションを得たシェフが考案した、“ゴミ捨て場に浮かぶ月をイメージしたパイ包みスープ”や“ゴミ箱に捨てられたハンバーガー”、“猫の足跡が付いたアップルパイ”、“個性あふれるジェリクルキャッツをイメージした、多数の食材が入ったパングラタン”などをメニューに取り入れました。

『キャッツ』の観劇前に、観劇後に、まだ観劇されていない方も、ランチ・ディナー合わせて計33品のホテルシェフ&パティシエ渾身のbuffetをご堪能ください。

◆◆本企画・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

『STRINGS ジェリクルbuffe』概要

■場所: 2F/buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画: STRINGS ジェリクルbuffe

■店舗営業時間:

- ・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(レストラン代表)

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/13372.html>

■料金:

- ・朝食: 大人¥3,500/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)¥3,000/幼児(3~5才) ¥1,800
- ・ランチ(土日祝): 大人¥5,250/子供(6~12才)¥3,300/幼児(3~5才) ¥2,000
- ・ディナー(平日): 大人¥6,300/子供(6~12才)¥3,600/幼児(3~5才) ¥2,200
- ・ディナー(土日祝): 大人¥6,800/子供(6~12才)¥3,900/幼児(3~5才) ¥2,400

※消費税込・サービス料15%込

■メニュー(モチーフキャラクター):

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

スモークサーモンと黄人參のサラダ マスカルポーネと黒オリーブのパウダー(スキンプルシャンクス)

《APPETIZER》

鳥賊の炙りとカリフラワーのブランマンジェ(ヴィクトリア)/本日のテリーヌ ベリーとバルサミコのジュレ 銀箔を添えて(マンカストラップ)/南瓜と竹炭パンのスモブロー仕立て(ラム・タム・タガー)/ピーツとヨーグルトのムース 生ハムと共に(マキャヴィティ)/三河鶏のコンフィ 黒胡麻のソース シャドークィーンのチップと共に(グリザベラ)

《FISH&SOUP》

ブラックタイガーのフリット オレンジマヨとレッドオニオン(グロールタイガー)/白身魚のフリットとグリビッシュソース ターメリックの香り(シラバブ)/コラーゲン入りずわい蟹とアオサのビューティースープ(ゴミ捨て場に浮かぶ月)/ホワイトアスパガスとベーコンのガルビュール(アスパラガス)/アンチョビと黄蕪のスパゲッティ アーリオ・オーリオ(カーバケッティ)

《MEAT&POTATO》

白トリュフ風味のマッシュポテト(オールドデュトロノミー)/ラタトゥイユとベシャメルのパングラタン(ジェリクルキャッツ)/今市蕪のフランベ 竹炭のソルトを添えて(ミストフェリーズ)/若鶏のディアボロ風(ジェミマ)/ハーブ風味のローストポーク(ランチタイムのみ/美食家バストファージョーンズが認めた逸品)/アングス牛のローストビーフ(ディナータイムのみ/美食家バストファージョーンズが認めた逸品)

《GOHAN》

担々麺(タントミール)/イカ墨のブラックカレー(ランチタイムのみ/カッサンドラ&タンブルブルータス)/鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ/美食家バストファージョーンズの愛した逸品)/地場野菜の揚げたて天ぷら(美食家バストファージョーンズの愛した逸品)/ハンバーガー(ゴミ捨て場のゴミ箱)/チーズボール(ボンバルリーナ)

《SWEETS》

マンゴーゼリー(マンゴゼリー)/ラム酒のパンナコッタ パイナップルのゼリー(ジェリーロラム)/キャラメルムース(コロコパット)/莓ムース(グリドルボーン)/ブラッドオレンジのタルト(ジェニエニドッツ)/チョコバナナロール(ランペルティーザ)/ショートケーキ(猫型のチョコレート)のせ/アップルパイ(猫の足跡)/生クリームプリン(ランパスキャット)/6種のアイス、9種のトッピングのカラフルストーンアイス(オレンジアイス+バニラアイス+オレオにてギルバート/オレンジアイス+チョコレートアイス+バニラアイス+チョコレートリングにてディミータ)

《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

＜公演概要＞

【公演名】劇団四季ミュージカル『キャッツ』

【会場】名古屋四季劇場 〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南2-11-11

【問合せ】ナビダイヤル 0570-008-110(9:30~18:00/日祝休/4#)

【HP】<https://www.shiki.jp/applause/cats/>

【ストーリー】満月が青白く輝く夜、街の片隅のゴミ捨て場。たくさんのジェリクルキャッツが、年に一度開かれる"ジェリクル舞踏会"に参加するため集まってきました。人間に飼い馴らされることを拒否して、逆境に負けずたたかに生き抜き、自らの人生を謳歌する強い心と無限の個性、行動力を持つ猫、それがジェリクルキャッツ。そして今宵は、長老猫が最も純粋なジェリクルキャッツを選ぶ特別な舞踏会。再生を許され、新しいジェリクルの命を得るのは誰か。



撮影: 荒井健



撮影: 堀勝志古

『STRINGS ジェリクルブbuffe』メニュー写真

※写真はイメージ

