

<報道関係各位>

～手作りだからこそ味わえる、“美味しい”buffet～
東北6県をテーマにした、“味覚の秋”を感じる創作グルメ&スイーツが大集結
『秋の収穫祭グルメフェア～東北の幸～』開催

■期間：2023年9月1日(金)～11月10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：東京都港区、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)では、2023年9月1日(金)～11月10日(金)の期間限定で、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」にて、『秋の収穫祭グルメフェア～東北の幸～』を期間限定開催いたします。

※写真はイメージ



今回は青森県・秋田県・岩手県・宮城県・山田他県・福島県の東北6県をテーマに、ホテルシェフ&パティシエがbuffet料理にアレンジした内容に。特に、フレンチシェフが手掛ける創作グルメは、絶妙な食材の組み合わせや繊細な味付け、色彩豊かな見た目が特徴。ファーストディッシュには、秋田県の名物“きりたんぼ鍋”をイメージした温かいパイ包みスープを提供。buffet料理を食べる前、胃や身体を温めていただきます。そして、岩手県の郷土料理“ひつつみ汁”をアレンジしたポトフや、宮城県の“笹かまぼこ”を使用したサラダ、秋田県の“いぶりがっこ”のアクセントが効いた秋鮭と茸のオープン焼き、福島県の“凍み豆腐”を使用したパスタなど、手作りだからこそ何度でもおかわりしたくなる、絶品グルメが勢揃い。また、シェフがライブキッチンで削るイタリア産チーズ“ベラ・ロディ ラスパドゥーラ”や2種類の焼き立てパンが新たに登場。ホテル自慢のスイーツには、“ずんだ”や“さくらんぼ”、“りんご”などを使用し、東北各県の幸を味わえるラインナップに。また、6種から好きなアイスを選び、9種類のトッピングを楽しめるカラフルストーンアイスも必見です。ストリングスホテル 名古屋のシェフ&パティシエが手掛ける、ひと味違った東北グルメを存分にお楽しみください。

<料理長／小川 正作(おがわしょうさく) >

高校生の時から、“食材を覚えるため”スーパーマーケットの食品コーナーでアルバイトをしていた生粋の料理人。カフェレストランでアルバイトをしていた専門学校を卒業後、横浜の有名ホテルにて長年修行を積み、第二回エスコフィエ・フランス料理コンクールのファイナリストにも選ばれる。株式会社ベストブライダルに入社してからは、東京・横浜エリアを中心に、レストランやウエディングの料理を手掛け、系列施設のホテル インターコンチネンタル 東京ベイでも腕を振るう。2023年1月より、ストリングスホテル 名古屋に異動し、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」を中心に、これまで扱ってきた多彩な料理ジャンルのメニュー開発と若手育成に携わる。モットーは【温故知新】。「食材本来の魅力を大切に、適切な処理と調理行程を踏まえ、基本を大切にしながら新しいものを創り上げていきたい。」



◆◆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／清水／岩田

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

『秋の収穫祭グルメフェア～東北の幸～』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: 秋の収穫祭グルメフェア～東北の幸～

■開催期間: 2023年9月1日(金)～11月10日(金)

■店舗営業時間:

・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)※土日祝日のみ

・ディナータイム(17:00～21:00/最終入店19:30)※土日祝日は17:00～21:30(最終入店20:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/16202.html>

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチ(平日): 大人¥4,950/子供(6～12才)¥3,000/幼児(3～5才)¥1,800

・ランチ(土日祝): 大人¥6,000/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

■メニュー(仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性あり):

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

秋田名物“きりたんぼ鍋”のパイ包みスープ(秋田県)

《SPECIAL(シェフが削ったチーズを、様々な料理に添えてお楽しみいただけます)》

イタリア産チーズ ベラ・ロディ ラスパドゥーラ

《APPETIZER》

秋刀魚と林檎の酢味噌ドレッシング和え(秋田県)/笹かまぼこのタステツサラダ(宮城県)/豆数の子のディーツ入りタブレサラダ(福島県)/秋の鰹タタキ カルパッチョ/パテ・ド・カンパーニュとオレンジ風味の青森県産雪の下人参のタルト(青森県)/サラダバー6種

《VEGETABLE》

季節の揚げたて天麩羅/秋の旬菜のア・ラ・プランチャ 生姜味噌ディップ/薩摩芋と東北地方産りんごのコンポジション フランベ

《FISH&SOUP&PASTA》

秋鮭と茸のオープン焼き いぶりがっこのアクセント(秋田県)/ブイヤベース じゃっぱ風(青森県)/凍み豆腐の卵とじパスタ カルボナーラ風(福島県)

《MEAT&POTATO》

三元豚の塩麴プティ・サレとおかひじきの辛子和え(山形県)/十和田バラ焼(青森県)/伊達鶏とディーツのポトフ 岩手ひつつみ風(岩手県)/シェフズ ライブ キッチン名物ローストポーク(ランチ限定)/シェフズ ライブ キッチン名物ローストビーフ(ディナー限定)/クリーミーな竹炭入りマッシュポテト

《GOHAN》

喜多方ラーメン(福島県)/はらこ飯の炊き込みパエリア(宮城県)/鮮魚の握り寿司(土日祝日ランチ&ディナー限定)/2種の焼きたてパン

《SWEETS(期間限定7種)》

マスカットゼリー/ずんだソースのパンナコッタ/梨ムース/桃ムース/かぼちゃプリン/モンブラン/りんごパイ/さくらんぼブラウニー

《SWEETS(シェフズ ライブ キッチン大人気スイーツ3種)》

ショートケーキ/フルーツパウンドケーキ/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

《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/フライドポテト/ウインナー/ポテトサラダ など ※日により異なる

※写真はイメージ

