

<報道関係各位>

～劇団四季ミュージカル『キャッツ』の40周年記念日から始まる、五感で楽しむ非日常体験～
クリスマス期間にしか食べることができない限定メニューを含む、登場キャラクターすべてを表現した“計34品”の特別buffet

『STRINGS ジェリクルbuffet ～リバイバル～』期間限定開催

■期間:2023年11月11日(土)～2024年1月31日(水)まで
■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)内buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」では、劇団四季ミュージカル『キャッツ』の日本上演40周年記念日にあたる2023年11月11日(土)から、2024年1月31日(水)までの期間限定で、『STRINGS ジェリクルbuffet ～リバイバル～』を開催いたします。

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”で開催された由縁より、2023年1月21日(土)～3月15日(水)まで、『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『STRINGS ジェリクルbuffet』を過去に開催。ストリングスホテル 名古屋は、名古屋四季劇場からも徒歩約5分の距離に立地し、大変好評であったため、今回はリバイバル企画として復活。前回お越しいただいた方でも、今回初めての方でもお楽しみいただけるよう、一部メニューを残しつつ、34種類ものラインナップで皆様をお迎えいたします。

※いずれの写真もイメージ



今回も、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やパティシエが考案した、出来立てで美味しい、色彩豊かなメニューを豊富にご用意。“スキンプルシャンクス”を表現した「三河鶏の燻煙仕立て 名古屋名物の味噌ソース 薩摩芋のチップ添え」は汽車のようなスモークの演出を、“ミストフェリーズ”を表現した「古き良きサーモンマリネとアボカドのタルタル フェットソース」はまるで手品のようなドライアイスの演出を実施。ライブキッチンだからこそ五感で体験できる、思わず“ワクワク”する出来立ての『キャッツ』メニューをお楽しみください。

また、店舗入り口には『キャッツ』の世界を表現したフォトスポットを設置。その他、店内には舞台写真を使用したパネル展示や、電飾を使用した装飾が施されます。クリスマス期間だけしか食べることのできない限定メニューもご用意しておりますので、『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34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。

<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
【チケット発売状況】2023年12月30日(土)公演分まで販売中。
2024年1月1日(月祝)～5月12日(日)分は、10月15日(日)より一般販売開始。
【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、逆境に負けずしたたかに生き抜き、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。

劇団四季



撮影:山之上 雅信



撮影:堀 勝志古

◆◆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

『STRINGS ジェリクルブッフェ ～リバイバル～』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:STRINGS ジェリクルブッフェ ～リバイバル～

■開催期間:2023年11月11日(土)～2014年1月31日(水)

※劇団四季ミュージカル『キャッツ』40周年日より開催

■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/17124.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~

■クリスマス期間(2023年12月15日(金)ディナー～2023年12月25日(月))料金:

・ランチ:大人¥6,500/子供(6~12才)¥3,900/幼児(3~5才)¥2,800

・ディナー:大人¥9,500/子供(6~12才)¥4,600/幼児(3~5才)¥2,900

※クリスマス期間やお正月期間は、料金変動あり

■メニュー(モチーフキャラクター):※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!Time1(お席までスタッフがお待ちし、出来立てを提供)▶

四季彩るチャウダースープのパイ包み焼き ～キャトルセゾン～(都会のゴミ捨て場に光る電飾)

◀Waku!Waku!Time2(シェフがお客様の前で削ります)▶

イタリア産チーズ ベラ・ロディ ラスパドゥーラ ～猫の爪とぎ～(ジェリクルキャッツ)

◀APPETIZER(全5品)▶

三河鶏の燻煙仕立て 名古屋名物の味噌ソース 薩摩芋のチップ添え(スキンプルシャンクス)/古き良きサーモンマリネとアボカドのタルタル フェットソース(ミストフェリーズ)/ライム大根と唐墨豆腐 ポン酢のクリスタル(ラム・タム・タガー)/カリフラワースープ・コンソメジュレ・ピン長鮪たたきのアンサンブル デュ・バリー夫人の夕暮れ(グリザベラ)/ストリングス サラダバー6種(グリーンリーフ/ジュリアンサラダ/胡瓜スライス/ブロッコリー/南瓜サラダ/蓮根サラダ/4種のドレッシング(シーザー/イタリアン/ごま/青じそ))

◀FISH&SOUP&PASTA(全3品)▶

白身魚のフリット バルサミコリエとタルタルソース(マンカストラップ)/アスパラガスとシュリンプ 荒くれ海賊ソース(アスパラガス&グロールタ イガー)/アンチョビと黄色い蕪のスパゲッティ アーリオ・オーリオ(カーバケッティ)

◀MEAT(全5品)▶

若鶏の悪魔風(マキャヴィティ)/古き良き 豚肉のポト・オー・フー(オールドデュトロノミー)/SDGs ゴミ捨て場のおから蒟蒻ミートごちやまゼトマト煮込み(都会のゴミ捨て場)/ハーブ風味のローストポーク(ランチタイムのみ/美食家バスターフージョーンズが愛した逸品)/アングス牛のローストビーフ(ディナータイムのみ/美食家バスターフージョーンズが愛した逸品)

◀VEGETABLES(全3品)▶

クリーミーでカオスな竹炭マッシュポテト(ランパスキャット)/大地の恵み 旬菜ロースト クリスタルソルト添え(ディミータ)/ほろ苦いアンディープと林檎 ロースハムのサバイヨングラタン(ヴィクトリア)

◀GOHAN(全6品)▶

鶏白湯と辣油の担々麺 三毛猫をイメージして(ジェミマ)/スパイシーなブラックカレー(カッサンドラ&タンブルブルータス)/チーズ・ボンブ(ボンバルリーナ)/ソレントのミール ソレントピザ(タントミール)/鮮魚の握り寿司(土日祝日ランチ&ディナータイムのみ/美食家バスターフージョーンズの愛した逸品)/地場野菜の揚げたて天ぷら(美食家バスターフージョーンズの愛した逸品)

◀SWEETS(全10品)▶

マンゴーゼリー(マンゴゼリー)/ラム酒香る パイナップルムース(ジェリーロラム)/キャラメルパンナコッタ コーヒーゼリー(コリコパット)/苺ムース(グリドルボン)/ベリーとグレープフルーツのタルト(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(ランパスキャット)/洋梨のパイ(キャッツの足跡)/シラバブ風なめらかプリン(シラバブ)/6種のアイス、8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)

◀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 など

◀SPECIAL▶ ※記念日のプレートをご予約いただいた方限定

スタッフが目の前で仕上げる“しぼりたてモンブラン”



※クリスマス期間(2023年12月15日(金)ディナー～2023年12月25日(月)) 限定メニュー:

・ランチ&ディナータイム共通:①ビーツとフルーツのコンポジション 聖夜のジェリクルキャッツ(ジェリクルキャッツ)/②KIDSメニューのラインナップを変更(ハンバーグ/チキン料理/シーフードグラタン/コーンスープ/ポテトフライ)

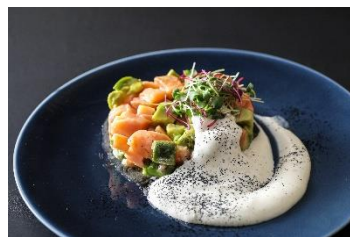
・ランチタイム:①「ローストポーク」を「牛脛のローストビーフ」に変更/②寿司を3種提供

・ディナータイム:①「ローストビーフ」を「リブロース」に変更/②寿司を5種提供/天ぷらに「海老」や「白身魚」を追加して提供



▲都会のゴミ捨て場に光る電飾

▲ジェリクルキャッツ



▲スモーク演出やドライアイス演出のある料理(スキンプルシャンクス/ミストフェリーズ)



▲ラム・タム・タガー

▲グリザベラ

▲マンカストラップ

▲アスパラガス&グロールタイガー



▲カーバケッティ

▲マキャヴィティ

▲オールドデュロノミー

▲都会のゴミ捨て場



▲バストファージョーンズ

▲ランバスキャット

▲ディミータ

▲ヴィクトリア



▲タントミール

▲カッサンドラ&タンブルブルータス

▲ボンバルリーナ

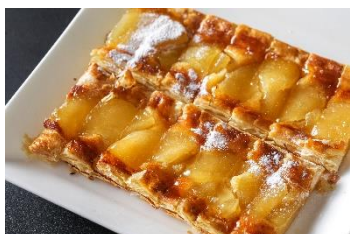
▲タントミール



▲ジェリーロラム/ジェニエニドッツ/マンゴジェリー

▲ギルバート

▲グリドルボーン/シラバブ/コロコパット



▲ランペルティーザ

▲ランバスキャット

▲キャッツの足跡

▲ジェリクルキャッツ(クリスマス限定)