

<報道関係各位>

～17の都道府県から美味しいご当地グルメが集結～
ホテルシェフ&パティシエがbuffet料理へ巧みにアレンジ！
『春爛漫！全国ご当地グルメbuffet』期間限定開催

■期間: 2023年3月16日(木)～5月31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)では、2023年3月16日(木)～5月31日(水)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、『春爛漫！全国ご当地グルメ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/>をご確認ください。

※写真はイメージ



今回は、全国の美味しい“ご当地グルメ”を、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。ファーストディッシュには、北海道の“石狩鍋”をイメージしたパイ包みスープを提供。また、秋田県の“いぶりがっこ”を使用したカプレーゼや、沖縄県名物“ゴーヤーチャンプルー”、長崎県名物“皿うどん”など、味はもちろん、繊細で色鮮やかな見た目にとだわった料理が並びます。ホテル自慢のスイーツには、京都府の“宇治抹茶”を使用したパンナコッタ、沖縄県の“紅芋”を使用したタルトなど、食後も楽しい10種類をラインナップ。そして、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コールド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、ひと味違ったご当地グルメをお楽しみください。

『春爛漫！全国ご当地グルメbuffet』概要

■場所: 2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画: 春爛漫！全国ご当地グルメbuffet

■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) ※土日祝日のみ
- ・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/13781.html>

■料金:

- ・朝食: 大人¥3,500/子供(6~12才)¥2,000/幼児(3~5才)¥1,000
 - ・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¥5,500/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(ご当地):

《Waku!Waku!Time(お席までスタッフがお待ちし、出来立てを提供)》
サーモンと鶏団子の石狩鍋仕立て 麴味噌香るパイ包みスープ(北海道)

《APPETIZER》

カツオのたたき 土佐酢ジュレ(高知県)/豆乳のムースリーヌ 静岡県産ツツツ漬けと山葵の香り(静岡県)/いぶりがっこと水牛のモッツアレラチーズのカプレーゼ(秋田県)/鶏胸肉の南蛮仕立て(宮崎県)/烏賊と明太子のスモーブロー(福岡県)

《FISH&SOUP》

白身魚のフリット 南高梅のみぞれ餡とともに(和歌山県)/京壬生菜・春キャベツ・厚揚げの西京味噌炒め(京都府)/大葉とタコのジェノベーゼ(愛知県)/ゴーヤーチャンプルー(沖縄県)/長崎名物 皿うどん(長崎県)

《MEAT&POTATO》

パリパリチキン 信州野沢菜のラビゴット(長野県)/新ジャガイモのフリット 三重県産あおさとバターの香り(三重県)/淡路島産新玉葱のロースト パルミジャーノと黒コショウで(兵庫県)/ハーブ風味のローストポーク(ランチタイムのみ)/アンガス牛ローストビーフ(ディナータイムのみ)/北海道バターを使用したマッシュポテト(北海道)

《GOHAN》

富山ブラックラーメン(富山県)/鰻のひつまぶし(愛知県)/串カツ(大阪府)/地場野菜の天婦羅(愛知県・岐阜県・三重県など)/鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ)

《SWEETS》

宇治抹茶を使用したパンナコッタ、紅芋を使用したタルトなど、パティシエ特製スイーツ10種類/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)

たこ焼き(大阪府)/チキンナゲット/フライドポテト/キッズカレー

