

初夏に食べたいアジアグルメが大集結！
ファーストディッシュは“フカヒレのパイ包みスープ”！贅沢感溢れる、ヘルシーで美味しいご褒美buffetに舌鼓！

『初夏を満喫する！アジアフードフェア』期間限定開催

■期間：2024年4月26日（金）～2024年7月4日（木）
■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、2024年4月26日（金）から、2024年7月4日（木）までの期間限定で、『初夏を満喫する！アジアフードフェア』を開催いたします。

※写真はイメージ



“ヘルシー（健康的）・ビューティー（美しい）・フレッシュ（新鮮）”をテーマに、ライブキッチンから提供される“できたて”buffet料理をお楽しみいただけるシェフズライブキッチン。

ゴールデンウィークや夏至、梅雨などと重なる初夏の本シーズンは、日本を含む韓国、中国、タイ、ベトナム、フィリピンなどの東アジア地域を中心としたグルメ&パティシエ特製スイーツをラインナップ。特に、シェフズライブキッチン名物のファーストディッシュには、特別感が満ち溢れる“フカヒレ”を使用したスープをご提供。ファーストディッシュの名にふさわしい絶品スープで胃を温めていただいてから、buffetを満喫いただきます。

中国からは“水餃子と鶏白湯スープ”や“熱々プチ肉まん”、韓国からは“ヤンニョムチキン”や“野菜と食べるチーズトッポギ”、ベトナムからは“レモン風味のチキンフォー”、インドネシアからは“ナシゴレン”などをご用意。

また、年齢性別なくお楽しみいただけるよう、寿司や天ぷらなどの和食も充実。

スイーツは、水ようかんなどの和菓子を含む、パティシエ特製の10種類をご用意。6種のアイスクリームをお楽しみいただける“カラフルストーンアイス”も必見です。

ご家族やご友人、同僚や仲間同士でのご会食、記念日としてのお祝い、暑気払いなど、様々な用途でお楽しみいただけます。

『初夏を満喫する！アジアンフードフェア』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: 初夏を満喫する！アジアンフードフェア

■開催期間: 2024年4月26日(金)～2024年7月4日(木)

■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/19430.html>

■料金(消費税込・サービス料15%込):

・ランチタイム: 大人5,150円～/子供(6~12才)3,000円～/幼児(3~5才)1,800円～

・ディナータイム: 大人6,300円～/子供(6~12才)3,600円～/幼児(3~5才)2,200円～

■メニュー内容: ※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】

フカヒレとふわふわ卵のスープ パイ包み焼き(中国)

※ファーストディッシュとしてお席に提供

【Waku!Waku!Time②】

削りたてチーズ ベラ・ロディ ラスパドゥーラ

【APPETIZER】

ヤムウンセン タイ風春雨サラダ(タイ)/ドラゴンフルーツのタイ風シーフードマリネ(タイ)/若鶏と3種のクラゲ 中華風マリネ(中国)/マグロのカルパッチョコチュジャンソース(韓国)/ベジタリアンコーナー(厚揚げともち麦の豆乳白和え/スパイシーなキヌアのタブレサラダ/冷製赤インゲン豆トマトの煮込み)

【SALAD】

・サラダバー7種: グリーンリーフ/トマト/胡瓜スライス/ロマネスコ/オリーブ3種/モッツアレラチーズ/バスタサダ

・ドレッシング4種: シーザー/イタリアン/胡麻/青じそ

・トッピング3種: ベーコン/クルトン/グラナパダーノ粉チーズ

【HOT DISH】

ガドガド風蒸し野菜 ピーナッツと胡麻のソース(インドネシア)/野菜と食べるチーズトッポギ(韓国)/竹炭マッシュポテト(日本)/ルタルソースで食べるヤンニョムチキン(韓国)/バクテーのアレンジ 大根と厚揚げ 大豆ミートと豚うま煮(シンガポール)/三元豚とヘルシーな大豆ミートのアドボ(フィリピン)/チャーシュー 海鮮揚げ春巻き スイートチリソース(ベトナム)/海老つみれのトムヤンクン風 鍋スタイル(タイ)/水餃子と鶏白湯スープ(中国)

【TEPPAN】

ローストポーク(ランチタイムのみ)/ローストビーフ(ディナータイムのみ)

※特製ローストビーフソースのほか、レモンソルト/ローズマリーソルト/レッドチリソルト/竹炭ソルト/スパイシーガーリックオイル/チャイニーズ黒酢ソース をご用意

【TEMPURA】

季節の揚げたて天婦羅

【SUSHI】

鮮魚の握り寿司 ※土日祝日のランチ/ディナータイム限定

【GOHAN】

ナシゴレン(インドネシア)/本日のアジア飯/熱々バチ肉まん(中国)/白米(地元愛知県産“あいちのかおり”)

【NOODLE】

チキンのフォー レモン風味(ベトナム)

【SWEETS】

杏仁パンナコッタ/マスカットミチョゼリー/マンゴームース/エッグタルト/くず餅/抹茶ムース/水ようかん/特製パウンドケーキ/アップルパイ/ショートケーキ/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

【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)

タコさんウインナー/フライドポテト/フライドチキン/焼きそば など

【SPECIAL】 ※記念日のプレートをご予約いただいた方限定(2日前までに要予約)/時期により使用食材を変更いたします

スタッフが目の前で仕上げる“しぼりたてモンブラン”

