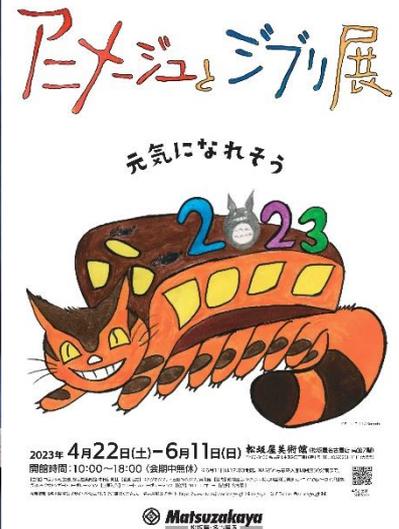


松坂屋美術館で開催、『アニメージュとジブリ展』とのコラボレーション！  
“あの”アニメ作品をモチーフにした、シェフ&パティシエこだわりの5品が期間限定で楽しめる  
『「アニメージュとジブリ展」コラボレーションメニュー』登場！

■期間: 2023年4月29日(土)～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4月29日(土)～5月31日(水)まで、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」にて、『「アニメージュとジブリ展」コラボレーションメニュー』が登場いたします。

※写真はイメージ



< 展覧会概要 >

【展覧会名】アニメージュとジブリ展

【会期】2023年4月22日(土)～2023年6月11日(日)

【開館時間】10:00～18:00

※会期中無休 ※6月11日(日)は17:00閉館 ※いずれも最終入館は閉館30分前まで

【会場】松坂屋美術館(松坂屋名古屋店 南館7階) 〒460-8430 名古屋市中区栄3丁目16番1号

【入館料】一般・大学生: 1,500円 / 中学生: 1,000円 / 小学生: 600円 ※前売り料金等は公式サイトをご確認ください

【主催】中京テレビ放送、松坂屋美術館、中日新聞社

【企画協力】スタジオジブリ・三鷹の森ジブリ美術館

【名古屋展公式サイト】<https://www.ctv.co.jp/animage-ghibli-nagoya/>

スタジオジブリの原点を振り返る“展覧会”

本展は、雑誌「アニメージュ」(徳間書店)の1978年創刊当時から80年代に焦点を当てた展覧会です。今から40年以上前、アニメが大きく飛躍した時期がありました。若いアニメファンが熱狂した「宇宙戦艦ヤマト」「機動戦士ガンダム」らの作品。その作り手たちの生の言葉を伝えた雑誌、それが「アニメージュ」です。雑誌が見つないだ作り手と見る人のキャッチボールが、今につながる日本のアニメーションの隆盛をもたらしました。(公式パンフレットより引用)

◆◇本企画詳細・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

# 『アニメージュとジブリ展』コラボレーションメニュー』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」

■コラボレーションメニュー提供時間:

- ・ランチタイム (11:00~14:40/最終入店13:00)
- ・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:

- ・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(“アニメージュとジブリ展”コラボレーションメニュー):

- ①火の悪魔のエステルヤード ※フランベパフォーマンスあり
- ②肉団子と野菜たっぷり!炭鉱街の煮込みスープ
- ③風の谷のラザニア 新芽の息吹
- ④コーンウォール名物!ニシンパイ風タルト
- ⑤まっくらシュークリーム

■メニュー(その他 ※3月16日(木)~5月31日(水)の期間、『春爛漫!全国ご当地グルメbuffet』を提供中):

《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 趣味噌香るパイ包みスープ(北海道)

《APPETIZER》

豆乳のムースリヌ 静岡県産ツツン漬けと山葵の香り(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クブロー(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)/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)/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(期間限定7種)》

温州みかんムース(愛媛県)/梅ジュレ(和歌山県)/宇治抹茶パンナコッタ(京都府)/柚子ういろ(愛知県)/紫芋タルト(沖縄県)/カステラ(長崎県)

《SWEETS(シェフズ ライブ キッチン大人気スイーツ4種)》

ショートケーキ/ベリーパイ/クレームブリュレ/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



シェフ 小川正作(おがわ しょうさく)



シェフパティシエ 道部幸(みちべつ つかさ)



店舗内観 イメージ



▲火の悪魔のエステルヤード(鉄板の上でフランベのパフォーマンスあり)



▲肉団子と野菜たっぷり!炭鉱街の煮込みスープ



▲風の谷のラザニア 新芽の息吹



▲コーンウォール名物!ニシンパイ風タルト



▲まっくらシュークリーム