

ホテルシェフの腕により2つの料理ジャンルを融合させた、新感覚buffet誕生！
第一弾は女性に大人気の“イタリア料理”と“韓国料理”のコラボレーション！
『フュージョングルメフェア～イタリア×韓国～』開催

■期間：2022年9月1日（木）～11月13日（日）
■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）。2022年9月1日（木）～11月13日（日）まで、buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、『フュージョングルメフェア～イタリア×韓国～』を開催いたします。

※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/nagoya/> をご確認ください。

※写真はイメージ



今回は、女性に大人気の“イタリア料理”と“韓国料理”がテーマ。イタリアも韓国も海に囲まれた半島に存在し、家庭料理がベースになっているなど、素材や調理方法は異なるものの共通点が多いのが特徴。

パスタやキンパなどのイタリア・韓国の王道料理もありながら、ホテルシェフの腕により、「トマトやオリーブオイルを使用したサンドゥブチゲ」や、「イタリア料理に欠かせないルッコラを巻いて食べるサムギョプサル」など、それぞれの良い部分を取り入れた“イタリア料理×韓国料理”メニューもラインナップ。新感覚の絶品料理&スイーツを体験いただけます。また、和食（天麩羅やきしめん、握り寿司）や土日祝日限定でお子様用メニュー（キッズカレーやフライドポテトなど）もご用意しているので、イタリア料理が大好きな方も、韓国料理が大好きな方も、お子様から大人まで“美味しい・楽しい”buffet料理を、心ゆくまでお楽しみください。

◆◆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／岩田

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

『フュージョングルメフェア～イタリア×韓国～』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: フュージョングルメフェア～イタリア×韓国～

■営業時間:

ブレッ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)※週末のみ/ディナータイム (17:30～22:00/最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/12393.html>

■料金:	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)
朝食	¥3,300	¥1,900	¥ 900			
ランチ 平日	¥4,450	¥2,850	¥1,200	土日祝 ¥4,950	¥3,150	¥1,200
ディナー 平日	¥6,300	¥3,400	¥1,350	土日祝 ¥6,800	¥3,600	¥1,350

※消費税込・サービス料15%込

■メニュー:

《Waku!Waku!Time》

愛知県産金鯱しいたけとプチトマトのサンドゥブチゲ(イタリア×韓国)

《APPETIZER》

若鶏と蓮根のナムル コラトゥーラの香り(イタリア×韓国)/海老と今市蕪のインサラータ レモン風味(イタリア)/鯖と焼き茄子のマリナータ(イタリア)/本日のテリーヌ キムチのラヴィゴット(韓国)/南瓜のムースリーヌ スペキュロスのクランブル

《FISH&SOUP》

チャンジャとエリンギのペペロンチーノ(イタリア×韓国)/本日のパスタ(イタリア)/旬魚のロースト カポナータのピュレとタップナード(イタリア)/白身魚のフリット 青ネギと菘とヤンニョムソース(韓国)

《MEAT&POTATO》

白トリュフ風味のマッシュポテト/金時芋のロースト/豚粗挽き肉のポルペッティ ローズマリーの香り(イタリア)/パリパリチキン ハニーマスタードソース(韓国/ランチのみ)/厚切り豚バラ肉とルッコラのサムギョプサル(イタリア×韓国/ディナーのみ)/豚肩ロースのポルケッタ ハーブ風味(イタリア/ランチのみ)/アンガス牛のポルケッタ サルサ・ヴェルデ(イタリア/ディナーのみ)

《GOHAN》

カプレーゼとコチュジャンのチーズバーガー(イタリア×韓国)/三重県産アオサと茸のきしめん/地場野菜の揚げたて天麩羅/イカ墨のアランチーニ(イタリア)/自家製肉味噌のレッドキンパ(韓国/ランチのみ)/鮮魚の握り寿司(ディナーのみ)

《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

《SWEETS》

マッコリとベリー風味のセミフレッド(イタリア×韓国)/専属パティシエが作るカラフルストーンアイス/自家製ケーキ各種

《OPTION》

季節のフルーツ盛り合わせ(+2,800円)



▲店舗内観



▲季節のフルーツ盛り(+2,800円)



※写真はイメージ