

関東で人気のデザートbuffetが名古屋に初上陸！
お城のような空間で“不思議の国のアリス”の世界を楽しむ、月に一度のデザートbuffetが新登場
『アリスのスイートティーパーティー』
～不思議の国のいちご畑～

開催日：2018年1月20日(土)・2月25日(日) 場所：strings ホテル 名古屋「ジリオン」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する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、strings 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 総支配人：伊藤茂浩)。

ホテル内のヘルシーイタリアンレストラン「ジリオン」では、不思議の国のアリスをイメージし旬のフルーツ“いちご”をふんだんに使用した約20種のスイーツが食べ放題の『アリスのスイートティーパーティー～不思議の国のいちご畑～』を2018年1月20日(土)と2月25日(日)に開催いたします。



『アリスのスイートティーパーティー』は、子どもの頃に憧れた“不思議の国のアリス”の世界に迷い込んでしまったかのようなフォトジェニック空間で楽しめるデザートbuffet。関東で話題のこのデザートbuffetがいよいよ名古屋に初上陸。

1月～2月のテーマは～不思議の国のいちご畑～。
旬のフルーツ“いちご”をふんだんに使用したタルトやショートケーキ、ロールケーキ、ゼリー、プチシュークリーム、ムース、シフォンケーキなど、約20種類のスイーツをご用意。ホテル専属のパティシエが至極のデザートをご用意して不思議の国へ誘います。



東京・表参道の青山セントグレース大聖堂と同じ、ニューヨークのセントパトリック教会をモチーフにした本格ゴシック様式のアートグレース大聖堂。その大聖堂を望む煌びやかなロビーラウンジを抜け到着するデザートbuffet会場「ジリオン」が、月1日限定でお菓子のワンダーランドに。

どこを切り取ってもフォトジェニックな空間と、甘くてフレッシュな“いちご”づくしのスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

【イタリアンダイニング「ジリオン」店舗概要】

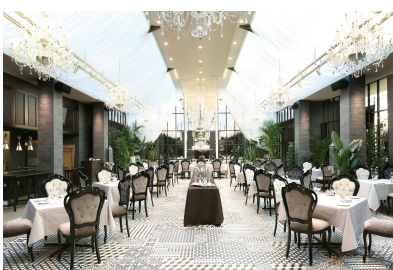
住所：〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7

TEL：052-589-0787

営業時間：ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)
ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)

定休日：不定休

HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>

『アリスのスイートティーパーティ』～不思議の国のいちご畑～ デザートbuffet 概要

■開催日時:

①2018年1月20日(土) 1部11:30~13:00(90分)入替制 / 2部13:30~15:00(90分)

②2018年2月25日(日) 1部13:30~15:00(90分)入替制 / 2部15:30~17:00(90分)

■開催場所: スtringsホテル 名古屋 イタリアンダイニング「ジリオン」

■料金: 1名3,500円 ※消費税・サービス料別

■電話番号: 052-589-0787

■HP予約URL: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/2552.html>

■メニュー内容:

【Desert Lineup】

苺のタルト・苺のショートケーキ・苺のロールケーキ・いちごゼリー・苺ミルクプリン・苺のプチシュークリーム・苺のムース・ホワイトチョコのムース・苺のシフォンケーキ・トランプクッキー・クレームブリュレ・紅茶のパウンドケーキ・チョコレートのパウンドケーキ・サブレ2種・マカロン2種など約20種

【Food Lineup】

スープ、パスタ、フライ料理など軽食をご用意

【Drink Lineup】

いちごのビューティーカクテル(ノンアルコール)・紅茶(ホット/アイス)・コーヒー(ホット/アイス)・オレンジジュース・ウーロン茶

※メニューは一部変更となる場合がございます



シェフパティシエ 道部 幸 / TSUKASA MICHIBE

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティーヌ」研修終了後帰国。浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として3年間勤務。

都内有名パティスリー「ドゥパティスリーカフェ」勤務後、2015年Stringsホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

シンプルに美味しいという感動を伝えたい。

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。