

追加開催決定！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、春のデザートブッフェ

## 『アリスのスイートティーパーティー』

～不思議の国のイースターガーデン～

開催日：2018年3月15日(木)・3月31日(土)・4月5日(木)・4月19日(木)

場所：ストリングス 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プライダル(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 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春の訪れを祝うイースター(復活祭)をテーマに旬のフルーツ“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～不思議の国のイースターガーデン～』を2018年3月15日(木)・31日(土)・4月5日(木)・19日(木)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ブッフェ。

3月～4月のテーマは～不思議の国のイースターガーデン～。

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、シフォンケーキに加え、生命の始まりと豊穡の象徴である“卵”や“ひよこ”、“うさぎ”をモチーフにした春の訪れを祝うイースターをイメージしたスイーツなど、約20種類をご用意。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ブッフェ会場「ジリオン」が、特定日に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、春を祝うイースターパーティー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

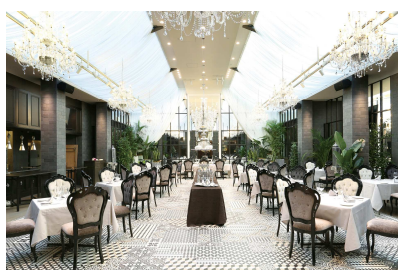
TEL：052-589-0787

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・石川・岩崎

〒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』～不思議の国のイースターガーデン～ デザートbuffe 概要

### ■開催日時:

日程:3/15(木) 3/31(土) 4/5(木) 4/19(木)

### 営業時間:

1部:11:30~13:30(120分制) ランチ付きデザートbuffe

2部:15:00~16:30(90分制) デザートbuffeのみ

3部:19:00~21:00(120分制) ディナー付きデザートbuffe

### ■開催場所:ストリングスホテル 名古屋 イタリアンダイニング「ジリオン」

■料金: ランチ付きデザートbuffe 1名4,000円(※前菜・スープ・パスタ付き ※消費税・サービス料別)

デザートbuffeのみ 1名3,500円(※消費税・サービス料別)

ディナー付きデザートbuffe 1名5,000円(※前菜・スープ・メイン付き ※消費税・サービス料別)

■電話番号:052-589-0787

■HP:<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/2860.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、イースターをイメージしたスイーツなど約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



▲デザートイメージ



### 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エヌ」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「ドウパティスリーカフェ」勤務後、2015年ストリングス 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、どうしたら素材の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。