

報道関係者各位

THE STRINGS HOTEL.

2018年 10月4日 ストリングスホテル 名古屋

「赤、白、緑」のトリコロールカラーに仕上げた色とりどりのメニューが登場!

『トリコロールナイト スペシャルディナー(チャペルコンサート付き)』 平成最後のクリスマス限定販売

販売期間: 2018年12月22日(土)~12月25日(火) 場所:ストリングスホテル 名古屋「ジリオン」

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、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)。

昼は自然光の差し込む明るい雰囲気、夜はムーディな大人の時間を過ごせるニューヨークスタイルのヘルシーイタリアンレストラン「ジリオン」。2018年12月22日(土)~12月25日(火)までは、ホテルの大聖堂内で行われるクリスマスシーズン限 定のチャペルコンサートを楽しんでいただいた後、シェフこだわりの厳選食材を使った「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」がコンセプトのクリスマス限定ディナーをお楽しみいただけます。

平成最後のクリスマスメニューのテーマは「トリコロールナイト」。イタリアの国旗にちなんだ赤、白、緑のトリコロールカラー をイメージした一皿一皿をご用意いたします。





〈店舗概要〉

■場所:ストリングスホテル 名古屋内 1F/イタリアンダイニング「ジリオン」

■電話番号: 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



『トリコロールナイト スペシャルデイナー(チャペルコンサート付き)』概要

- ■販売期間:2018年12月22日(土)~12月25日(火)
- ■場所:1F/イタリアンダイニング「ジリオン」
- ■定休日:不定休
- ■提供時間:
- 1部 16:30~19:00 / 2部 19:30~22:00
- ■料金:16,000円 ※税金、サービス料(12%)別
- ■ディナーメニュー内容:

【アミューズ】

フォアグラのテリーヌとカシスのメレンゲ クリスマスツリーをイメージして

【前菜】

オマール海老と縮みホウレン草

シェリービネガーとフェタチーズのアクセント

【パスタ】

ずわい蟹とビーツのラヴィオリ

フレッシュトリュフと共に

【魚料理】

金目鯛のティエーピト ディルの香り

冬蕪のインサラータ カラスミのパウダーを添えて

【肉料理】

国産牛フィレ肉の竹炭パン粉焼き

レッドキャベツとポーチドエッグ 生姜を香らせて

[\times]

ひとくち鰻茶漬け ジリオンスタイル

パルミジャーノ・レッジャーノと一緒に

【デザート】

ホワイトチョコレートと苺 バジルの香り ハイビスカスのジュレと共に









レストラン統括料理長 竹島 剛/GO TAKESHIMA

一流ホテルや都内人気レストランでフレンチの修行を積み、ベストブライダルが運営する関東エリアの結婚式場を中心に長年料理長として携わる。

2016年1月より、ストリングスホテル 名古屋のオープンと共に統括料理長に就任。ホテル内レストラン"ジリオン"や"グラマシースイート"を中心に、ストリングスホテル 名古屋にお越しいただく全てのお客様に喜んでいただけるお料理を創作。

「どのスタッフでも新しいことにチャレンジできる雰囲気作りを大切に、過去にとらわれる事なく常に新しい料理を発信できるよう、お客様が何度ご来店いただいても新鮮な気分を味わえるように心がけています!」

