



海外で話題の最先端スイーツ!? “ポッピングボバ”を女性が大好きな食材で
「楽しい!」「可愛い!」「ポップ!」にアレンジ

『ビューティー&ファン 限定ランチコース』販売

販売期間: 2019年4月13日(土)~5月31日(金)

場所: ストリングスホテル名古屋 ファンイタリアン「ジリオン」

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)。

開放的なオープンキッチンがある店内で料理ができあがっていくライブ感を“目で耳で鼻で舌で”楽しんでいただき、“この場所でしか味わうことのできないこだわり”が詰まった新感覚の“ファン”を堪能いただけるレストラン「ジリオン」。

2019年4月13日(土)~5月31日(金)まで、見た目も食感もポップな海外で話題の食べるジュース“ポッピングボバ”※をホテルシェフがコース料理に見事にアレンジ。楽しい!可愛い!ポップ!をぎゅっと詰め込んだ「ビューティー&ファン 限定ランチコース」を販売いたします。(1日10食限定)

今回使用した“ポッピングボバ”はライチ・マンゴー・いちごの3種のフレーバー。この春限定のスペシャリテをお見逃しなく。
※ポッピングボバとは…海藻由来の膜でジュースを包んだ、タピオカ状の粒。噛むとプチッと弾けて、フルーツの甘みがお口いっぱいにジュワッと広がることから「ポッピング」という名が付いたとか。



〈店舗概要〉

- 場所: ストリングスホテル名古屋内 1F ファンイタリアン「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: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内) 担当: 大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇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

1日10食限定『ビューティー＆ファン 限定ランチコース』販売概要

- 販売期間: 2019年4月13日(土)～5月31日(金)
- 提供時間: 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)
- 料金: 5,000円 ※税金、サービス料(12%)別
- 詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>
- メニュー内容: ※時期により食材内容が変更になる場合がございます

[前菜]

オマール海老のティエーピト ライチ香るポッピングボバとキャビアを添えて

ライチフレーバーのポッピングボバを使用した一品。ライチのさわやかな甘味と酸味は魚介料理との相性が抜群。オマール海老にヨーグルトのソース、ディルのオイル、薔薇、ラディッシュを使用。さらに、丸い形のポッピングボバ・キャビア・ライムキャビアを添え、遊び心ある見た目と食感に。エディブルフラワーや金箔もあしらった、豪華かつ色鮮やかな前菜に仕立てました。

[メイン]

知多ハッピーポークのグリル マンゴーの香りポッピングボバと新玉葱のサルサ

フルーツと豚肉の相性が抜群な家庭でもできる一品として料理長が考案。豚肩ロースを低温でジューシーに仕上げ、グリルし、特製ソースをかけて完成。付け合せは旬の新玉ねぎと赤玉葱を使用。新玉ねぎはピューレ、フレッシュ感を残した酸味のあるラヴィゴットソース、シェリービネガーで軽い甘みと酸味をつけた赤玉葱のピクルスと一緒に召し上がり頂きます。マンゴー風味のポッピングボバの甘みと2種玉ねぎの酸味が豚の旨みを引き立て計算された一品。生黒胡椒もアクセントです。

[ドルチェ]

いちごのポッピングボバとピスタチオのパフェ・カクテル 愛知県産紅ほっぺと共に

いちごフレーバーのポッピングボバを使用したシェフパティシエ考案のオリジナルパフェ。いちごのソース、シャンパンジュレ、生クリーム、スポンジ、ピスタチオのアイス、いちごのソルベ、愛知県産紅ほっぺ、オパリーヌを使用し華やかなパフェに仕立てました。

[ドリンク]

ジリオン特製 ポッピングボバドリンク



▲オマール海老のティエーピト
ライチ香るポッピングボバとキャビアを添えて

▲知多ハッピーポークのグリル
マンゴーの香りポッピングボバと新玉葱のサルサ

▲いちごのポッピングボバとピスタチオの
パフェ・カクテル
愛知県産紅ほっぺと共に



料理長 竹島 剛/GO TAKESHIMA

「横浜ロイヤルパークホテル」や都内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。“シェフズ ライブ キッチン”や“グラマシースイート”を手がけ、現在は“ファンイタリアン「ジリオン」”の料理長として、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！」



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。