

～新元号“令和”元年記念～

キャビア・フォアグラ・トリュフの三大珍味を使用したスイーツと高級シャンパンのマリアージュ！

全品に金箔をあしらったスイーツ&セイボリーで楽しむ“ゴージャス”なひととき

「ゴールドアフタヌーンティー」販売

販売期間：2019年5月17日(金)～9月1日(日)

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)。

昼は明るく開放感ある空間を楽しむことができ、夜はムーディな大人の雰囲気漂う、一日の中でさまざまな表情を見せるイタリアンレストラン「ジリオン」にて、2019年5月17日(金)～9月1日(日)の期間限定で「ゴールドアフタヌーンティー」を販売いたします。



スタンドには、“キャビア・フォアグラ”などの三大珍味を使用したものを含め、パティシエこだわりのスイーツ全6種類が並ぶ。高級シャンパン一杯がセットになった、至極のマリアージュをお楽しみいただけます。季節によって異なる3種のセイボリーをお召し上がりいただいた後は、すっきりとした甘さが嬉しい本日の特製ジェラードをお口直しとして提供。トリュフの芳醇な香りが漂うボンボンショコラはコーヒー・紅茶と一緒にご堪能ください。さらに、新元号“令和”元年を記念し、スイーツやセイボリー、お口直しまで全品に金箔をあしらった特別感を演出。特別なアフタヌーンティーに仕立てました。

〈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

「ゴールドアフタヌーンティー」販売概要

■販売期間: 2019年5月17日(金)~9月1日(日)

■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)

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/5552.html>

■料金: 5,787円 ※税金、サービス料(12%)別

■メニュー内容: ※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

セイボリー シェフ特選本日のセイボリー3種(一例:ポークキッシュ/トマトとモッツァレラチーズのアランチーニ/海老とタコのマリネ トマトのジュレを添えて)

お口直し 本日の特製ジェラード

スタンド フォアグラのマカロン/ガレットブルトンヌ クリームチーズとキャビアを添えて
タルトシトロン/ジリオンティラミス
ガトーフランボワーズ/シシリー産ピスタチオのシュークリーム

ドリンク コーヒー又は紅茶(トリュフ風味のボンボンショコラを添えて)

シャンパン モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル
(+2,480円 ※税金、サービス料(12%)別) ヴーヴクリコ ホワイトラベル ドゥミセック
(+6,613円 ※税金、サービス料(12%)別) ペリエ ジュエ ベル エポック



▲フォアグラやキャビアを使用したスタンド



▲セイボリーはシェフ特選の3種をご用意



▲お口直しにはすっきりとした甘さのジェラードを提供



▲トリュフの芳醇な香りがするボンボンショコラ



▲高級シャンパンとのマリアージュをお楽しみください



▲日が暮れると店内はムーディーな空間に