



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

zillion
Italian Dining

2021年1月6日
ストリングスホテル 名古屋

視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚全ての五感を震わすエキサイティングな体験を！

『黒と紫の世界～ダークプリンセス～ミステリアスなレストラン』 期間限定OPEN!

販売期間：2021年1月15日(金)～3月28日(日) / 場所：ストリングスホテル 名古屋 「ジリオン」

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)。
ホテル内にミステリアスなレストラン「ジリオン」として、シーズンごとに様々なテーマを設けた体験型のイベントレストランを期間限定でオープンいたします。

2021年1月15日(金)～3月28日(日)期間の第一弾は“ダークプリンセス”をテーマに、ミステリアスで非日常的な空間へゲストを誘います。

▼イメージ画像



提供するお料理は、固定概念に捉われない敢えての“ノンジャンル”がコンセプト。ストリングスホテル 名古屋の料理長が監修した黒と紫がテーマカラーの一皿一皿は、繊細かつ芸術的な盛り付けで、目の前で仕上げるパフォーマンスとともにお楽しみいただけます。テーマに合わせた拘りの空間演出で、ダークプリンセスの世界を存分に堪能ください。

※新型コロナウイルス感染症(COVID 19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式 HP <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/nagoya/> をご確認ください。

〈店舗概要〉

- 場所： ストリングスホテル 名古屋内 1F 「ジリオン」
- 電話番号： 052-589-0787
- 営業時間： ランチタイム 11:00～15:30
(1部 11:00～13:00 / 2部 13:30～15:30)
ディナータイム 17:30～22:00
(1部 17:30～19:30 / 2部 20:00～22:00)
- 定休日： 毎週月曜・火曜、事前予約(団体使用時)
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>



『黒と紫の世界～ダークプリンセス～ミステリアスなレストラン』ランチ 販売概要

【販売期間】2021年1月15日(金)～3月28日(日) ※毎週月曜日、火曜日定休

【提供時間】ランチタイム 11:00～15:30 (1部 11:00～13:00 / 2部 13:30～15:30)

【料金】3,800円 ※消費税・サービス料込

【電話番号】052-589-0787

【HP】

レストランHP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

ご予約ページ: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/9778.html>

【ランチメニュー内容】 ※メイン料理はお肉かお魚どちらかをお選びいただきます

フォアグラと林檎をサンドした黒もなか スモークの香りを纏わせて

◆
黒と紫のDark Salad 黒オリーブのマヨネーズドレッシングで

◆
三河鶏とビーツのスープ サワークリームとういきょうの香り

◆
甘鯛のフリットと槍烏賊のリゾット 愛知トマトの酸味とラスパドゥーラをのせて

or

牛類肉のブレゼ 漆黒に仕上げ 愛知産白菜のピューレとチュイルをのせて

◆
黒すぐりのクレーム・ダンジュ

◆
バゲットとオリーブオイル

◆
コーヒー or 紅茶

▼ランチイメージ画像



『黒と紫の世界～ダークプリンセス～ミステリアスなレストラン』ディナー 販売概要

【販売期間】2021年1月15日(金)～3月28日(日) ※毎週月曜日、火曜日定休

【提供時間】ディナータイム 17:30～22:00 (1部 17:30～19:30 / 2部 20:00～22:00)

【料金】6,800円 ※消費税・サービス料込

【電話番号】052-589-0787

【HP】

レストランHP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

ご予約ページ: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/9778.html>

【ディナーメニュー内容】

フォアグラと林檎をサンドした黒もなか スモークの香りを纏わせて

◆
黒と紫のDark Salad 黒オリーブのマヨネーズドレッシングで

◆
三河鶏とビーツのスープ サワークリームとういきょうの香り

◆
甘鯛のフリットと槍烏賊のリゾット 愛知トマトの酸味とラスパドゥーラをのせて

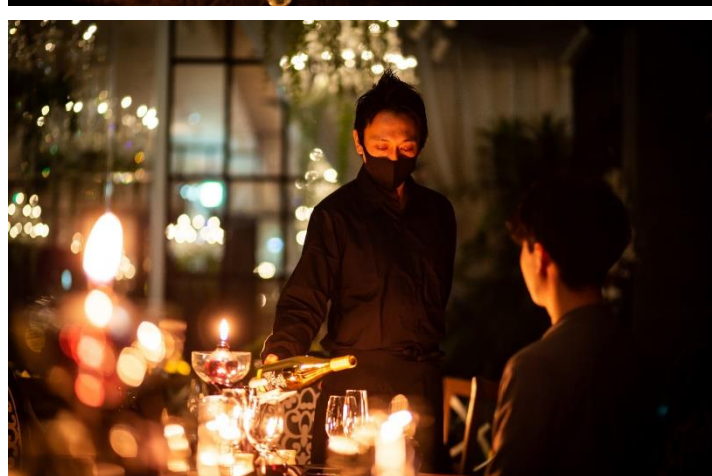
◆
牛頬肉のブレゼ 漆黒に仕上げ 愛知産白菜のピューレとチュイル 黒トリュフを添えて

◆
黒すぐりのクレーム・ダンジュ

◆
バゲットとオリーブオイル

◆
コーヒー or 紅茶

▼ディナーイメージ画像



◆◇本リリース・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: 関原/清水/岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp