



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

zillion
Italian Dining

報道関係者各位

2018年 4月10日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

日本とイタリアのマリアージュ 南九州の食材を心行くまで堪能

『南九州フェア ジリオン イタリアンディナー』販売

販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金) 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、ゲストハウスウェ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 総支配人：伊藤茂浩)。

昼は明るくモダン、夜はムーディな大人の雰囲気が漂い、さまざまな表情を見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』。モダン&ラグジュアリーなインテリアのなか、厳選食材を使った「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」のコンセプトのもとシーズンごとに限定メニューを販売。2018年6月1日(金)～8月31日(金)までは、鹿児島県産の薩摩ビーフや熊本県産の塩トマト、晩柑など南九州の食材をコース料理に組み込みイタリア料理に仕立てた『南九州フェア ジリオン イタリアンディナー』をご用意。ホテル専属シェフが創り上げるお料理は、夏らしく“見た目の色鮮やかさ”と“さっぱりした味付け”を意識。南九州とイタリアの食を満喫していただけるシェフ渾身のシーズナルディナーです。



【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
ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川
〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4丁目60-7
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 URL：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/>

『南九州フェア ジリオン イタリアンディナー』概要

- 販売期間: 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- 提供時間: ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)
- 電話番号: 052-589-0787
- HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>
- 料金: 7,500円 ※税金、サービス料(12%)別
- ディナーメニュー内容:
 - [ファーストディッシュ]
レモンのピアンコ・マンジャーレ
 - [アンティパスト]
魚介のマリナート 塩水のジェラティーナ カラスミと共に
 - [パスタ]※一品チョイス
スパゲッティーニ 牛頬肉の贅沢ボロネーゼ
手打ちタリオリーニ 夏野菜と剣先烏賊のアーリオオーリオ エ ペペロンチーノ
メツェ ベンネ 自家製サルシッチャとアスパラガスの軽いクリームソース
冷製カッペリーニ 熊本県産トマトのガスパチョ
 - 熊本赤茄子の冷製スパゲッティーニ
 - [+500]スパゲッティーニ 北海道産雲丹のクリーム和え
 - [魚介料理]
イサキのソテー ピッツァフィオーラとバジルのアクセント
 - [肉料理]
薩摩ビーフのロースト 夏野菜添え
 - [ドルチェ]
晩柑チェッコのセミフレッド



「ジリオン」料理長 岡田 浩平/ KOHEI OKADA

“食べた人に喜んでもらえるのが嬉しくて、一生の仕事に選びました”

1983年、宮城県生まれ。

学生時代のアルバイトで料理の面白さと奥深さに触れ、料理人を一生の仕事にしようと思った。仙台のイタリア料理店で6年間の修行後、イタリアへ渡り、トスカーナの星付きレストランで腕を磨く。帰国後は名古屋の【エノテカ ピンキオーリ ナゴヤ】で各部門シェフを経験。現在は【ジリオン】の副料理長に就任し、自分の料理を食べた人に喜んでもらえる瞬間にやりがいを感じている。常にジリオンに来ていただくお客様にとって、感動していただける料理を、日々創作しています。

