



旬の食材と愛知県特産“ハーブ”や“八丁味噌”を使用し、色彩豊かに仕上げたシェフこだわりのイタリアン
『秋の味覚を楽しむ期間限定イタリアンディナー』販売

販売期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日) 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)。
昼は明るくモダン、夜はムーディな大人の雰囲気漂い、一日の中で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」は、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。2018年9月1日(土)～11月11日(日)までは、甘鯛や秋茄子などの旬な食材と、愛知県特産“知多農園のフレッシュハーブ”や“西尾抹茶”、“八丁味噌”をコース料理に組み込みイタリア料理に仕立てた『秋の味覚を楽しむ期間限定イタリアンディナー』を販売いたします。味はもちろんのこと一品一品の“色彩豊かな見た目”が魅力なのは、フレンチの経験豊富な専属シェフが創り上げるお料理だからこそ。『秋の味覚×地産地消×色彩豊かなイタリアンコース』を存分にお楽しみいただき、「ジリオン」で特別なディナータイムをお過ごしください。



〈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>



◆◆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：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@material.pr.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
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『秋の味覚を楽しむ期間限定イタリアンディナー』概要

- 販売期間:2018年9月1日(土)~11月11日(金)
- 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:ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)
- 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]

和牛すね肉のクロケッタ・ネロ タスマニアマスタードのラヴィゴット

[前菜]

フォアグラとくちどけ加藤ポークの自家製ベーコン ドライフルーツのマチェドニア

[パスタ]※一品チョイス

- ・秋茄子と三河鶏のアーリオ・オーリオ(リングイーネ)
- ・魚介のズッパ ディ ペツェ チョリソの香り(フェデーリーニ)
- ・ジリオン特製 牛ほほ肉のボロネーゼ(スパゲッティ)
- ・ずわい蟹のリゾーニ カルボナーラ(リゾーニ)
- ・パスタチョコレート 猪のパンチェッタ ピーカンナツのアクセント
- ・西尾抹茶のパスタ グリーンベジタブルと共に

[魚介料理]

甘鯛のフリット セモリナの香り 知多農園フレッシュハーブとマスカルポーネのディップ

[肉料理]

オッソブーコ クレマ 岐阜県産こだわり野菜のガルニチュール

[+2,500円]黒毛和牛フィレ肉のタリアータ

[ブレドルチェ]

季節の一品

[ドルチェ]

フォンダンショコラ ポルチーニ茸のフレーバー

コーヒー又は紅茶



▲彩り鮮やかな前菜はフォアグラを使用したこだわりの一品



▲愛知県岡崎市特産の八丁味噌とカカオパウダーを使用したパスタ



▲愛知県西尾市特産の抹茶を使用したパスタ



▲愛知県知多農園のハーブがさわやかに香る旬の甘鯛のフリット



▲岐阜県産の野菜をふんだんに使用したオッソブーコ

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！」

