



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

zillion
Italian Dining

2018年12月14日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

報道関係者各位

味はもちろん見た目の華やかさや食感まで、料理長の繊細なこだわりが詰まったおもてなしイタリアン！
ホテル開業3周年を記念して北陸の旬な食材をふんだんに楽しめる

『北陸を味わい尽くす イタリアンディナーコース』販売

販売期間：2019年1月15日(火)～2月28日(木) 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)。昼は明るく開放感ある空間を楽しむことができ、夜はムーディー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」。2019年1月15日(火)～2月28日(木)までは、寒鰯や鮫鱈などの冬に美味しい食材と、北陸の石川県特産“能登ポーク”や“加賀棒茶”、福井県の“上庄さといも”、富山県の“加積りんご”や“矢田部ねぎ”を厳選しイタリア料理に仕立てた『北陸を味わい尽くす イタリアンディナーコース』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料理長が創り上げるお料理だからこそ。“お客様に楽しんでいただきたい”という強い思いから、食材同士の相性や食感までこだわり抜いた『冬の味覚×北陸の食材×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」で特別なひととき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「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@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

『北陸を味わい尽くす イタリアンディナーコース』概要

■販売期間:2019年1月15日(火)~2月28日(木)

■場所:1F/イタリアン「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

■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

[ファーストディッシュ]

“ジリオンドッグ”能登ポークの自家製サルシッチャ

→石川県の“能登ポーク”を使用したサルシッチャとモッツアレラチーズを、加賀棒茶を練りこんだアメリカンドッグの生地で包んで揚げた一品。

[前菜]

寒鰯のティエーピト ヨーグルトのくちどけ 柚子とケッパーの香り

→旬の寒鰯をミキューイにし、ヨーグルトのソースと柚子の風味がさっぱりとした前菜。

[パスタ]※お好みの一皿チョイス

* 加賀金箔とエディブルフラワーのパッパルデッレ (パルパルデッレ)

→生地にエディブルフラワーと“加賀金箔”を練りこみ、冬烏賊とカラスミを添えることで旨味たっぷりな見た目も華やかなパスタ。

* 甘鯛のセモリナフリット ずわい蟹とリコッタチーズのラヴィオリ 金沢春菊のスープ仕立て(ラヴィオリ)

→甘鯛のフリットのサクツとした食感と、もっちりとしたずわい蟹のラヴィオリの食感が見事にマッチしたパスタ。

* 三河鶏のアーリオ・オーリオ 福井県産矢田部ねぎと共に(スパゲッティーニ)

* ジリオン特製ボロネーゼ 牛頬肉のラグーとパルミジャーノ・レッジャーノ(カザレツェ)

[魚介料理]

鮫鱈の低温コンフィ 冬ごぼうのピューレ イベリコチョリソのアクセント

→旬の鮫鱈と冬ごぼうを使用した魚料理。冬ごぼうとイベリコ豚のチョリソの芳醇な香りと共に楽しみいただけます。

[肉料理]

牛頬肉の赤ワイン煮込み 富山加積りんごの香り カマンベールのエスプーマ

→8時間赤ワインで煮込んだ牛頬肉と相性の良い富山県の名産“加積りんご”を使用した肉料理。

[+2,500円]国産牛フィレ肉のタリアータ 花らっきよとタスマニアマスタードのラヴィゴット

[プレドルチェ]

ひとくちタルトフレーズ ヘーゼルナッツのクランブル

→旬のいちごをタルトに仕立て、クランブルと共に食感を楽しめるプレドルチェ。

[ドルチェ]

デリスショコラ ジリオンスタイル 上庄さといものキャラメリゼ

→チョコレートをムース・アイス・テリーヌ・パウダーと様々な形で表現したチョコレートづくしの至極のデザート。福井県の“上庄さといも”をキャラメリゼにすることで食感のアクセントに。

