



“シェフが目の前で本日の野菜を紹介”・“サービスマンが目の前でお料理を仕上げる”・“活気と笑顔溢れる店内”
この場所でしか味わうことのできない楽しさが満載！新しいコンセプトは“ファンイタリアン”

『瀬戸内を楽しむ イタリアンディナー&ランチコース』販売

販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金)

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、夜はムーディーな大人の雰囲気が漂う、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」。この度コンセプトを一新し、お客様に楽しんでいただける工夫が満載な“ファンイタリアン”として生まれ変わりました。2019年3月1日(金)～5月31日(金)までは、瀬戸内地方の旬の食材を厳選した『瀬戸内を楽しむ イタリアンディナー&ランチコース』を販売いたします。



〈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

ファンイタリアン「ジリオン」とは

「Benvenuti(ようこそ)！楽しい時間、楽しい空間、きっとあなたもファンになる。」

開放的なオープンキッチンがある店内でお料理ができあがっていくライブ感を“目で耳で鼻で舌で”楽しんでいただき、“シェフが目の前で本日の野菜を紹介”・“サービスマンが目の前でお料理を仕上げる”等、お客様に楽しんでいただく工夫がふんだんに施され、“この場所でしか味わうことのできないこだわり”が詰まった新感覚のイタリアンレストラン。店内はお客様がまた通いたくなるような活気と笑顔溢れ、年齢・性別関係なくファンになっていただけるレストラン、それがファンイタリアン「ジリオン」です。



▲お食事前はシェフがテーブルで「本日調理する野菜」を説明。料理への期待感が一気に高まる



▲オープンキッチンが目の前！その名も“シェフズテーブル”（別途追加席料有）



▲料理が出来たら「Pronto！（できました）」、受け取るサービススタッフが「Si, Grazie！（はい、ありがとうございます）」笑顔と活気溢れる掛け合い



▲目の前でソースをかけて仕上げる肉料理



▲目の前でチーズを削る「ラスパドゥーラ」



▲女子会にも最適な空間！ご希望の方にはケーキやバルーンのご用意も可（事前問い合わせ要）



統括料理長 竹島 剛/GO TAKESHIMA

「横浜ロイヤルパークホテル」や都内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。“シェフズ ライブ キッチン”や“グラマシースイート”を手がけ、現在は“ファンイタリアン「ジリオン」”の料理長として、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、過去にとらわ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！」

『瀬戸内を楽しむ イタリアンディナーコース』概要

■販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金)

■提供時間：ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)

■料金：Aコース 5,000円/Bコース 7,500円/Cコース 10,000円 ※税金、サービス料(12%)別

■Bコースメニュー内容：※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]

“Zillion Gyoza” 愛媛 桜海老と六穀豚のカルネ・マチナータ

→桜海老と六穀豚のミンチとスープを特製パスタ生地で包み蒸しあげ、芳醇な香り漂うジリオンスタイルの小籠包。餃子女子必見！

[前菜]

フォアグラと筍のインサラータ イベリコチョリソと大分県産クレソンのアクセント

→フォアグラの甘味、チョリソの辛味、クレソンの苦味を旬の筍の食感と香りとともに楽しみいただける一品。

[パスタ]※お好みの一皿チョイス

* みかん鯛と春芹のタリアテッレ新玉葱のピューレと共に(タリアテッレ)

→餌にみかんの皮を使用した愛媛県のみかん鯛と春芹をサフラン風味のタリアテッレと合わせ、新玉葱のほのかな甘みが全体を包みます。

* 馬鈴薯のニョッキ カマンベールのエスプーマ 自家製サルシッチャと瀬戸内レモンの軽いクリーム(ニョッキ)

→馬鈴薯のもちもちニョッキ、サルシッチャ、瀬戸内レモン、カマンベールのエスプーマを掛け合わせたジリオンでしか食べられない一品。

* あおり烏賊と春キャベツのアーリオ・オーリオ からすみとセージの香り(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(カザレッチェ)

[魚介料理]

鱈のティエーピト 青豆のサルサ 瀬戸内産しらすと生姜の香り

→旬の鱈を低温でじっくりと仕上げ、瀬戸内産のしらすと生姜の香りが食欲をそそる一品に。

[肉料理]

牛舌のストウファート 瀬戸内レモンと紅芯大根のコンディメント

→8時間じっくり煮込んだ牛舌の表面を香ばしく炙り、瀬戸内で採れた旬の野菜たちとともにお召し上がりいただけます。

[+2,500円]国産牛フィレ肉のタリアータ

[ブレドルチェ]

“SETOUCHI” 瀬戸内香る一品

→瀬戸内の旬のフルーツを使用したメインデザートの前の彩り鮮やかなプチデザート。

[ドルチェ]

フロマー・ジュブランのムース ほうじ茶のジェラート 河内晩柑チェロのフレーバー

→フロマー・ジュブランと相性の良いほうじ茶のジェラートを組み合わせ、瀬戸内名産の晩柑と自家製リキュールが口いっぱい広がる大人のデザート。

■Aコースメニュー構成：

ファーストディッシュ・前菜・パスタ(お好みの1皿チョイス)・メイン(1皿チョイス)・ブレドルチェ・デザート

■Cコースメニュー構成：

ファーストディッシュ・前菜・パスタ(お好みの1皿チョイス)・魚料理・肉料理・ブレドルチェ・デザート



『瀬戸内を楽しむ イタリアンランチコース』概要

■販売期間:2019年3月1日(金)~5月31日(金)

■提供時間:ランチタイム 11:00~15:00(L.O.14:00)

■料金:Aコース 1,800円/Bコース 3,000円/Cコース 4,500円 ※税金、サービス料(12%)別

■Bコースメニュー内容:※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]

“Zillion Gyoza” 愛媛 桜海老と六穀豚のカルネ・マチナータ

[前菜]

ホホワイトアスパラと独活のインサラータ イベリコ生ハムと瀬戸内オリーブのコンディメント

[パスタ]※お好みの一皿チョイス

* みかん鯛と春芹のタリアテッレ新玉葱のピューレと共に(タリアテッレ)

* 馬鈴薯のニョッキ カマンベールのエスプーマ 自家製サルシッチャと瀬戸内レモンの軽いクリーム(ニョッキ)

* あおり烏賊と春キャベツのアーリオ・オーリオ からすみとセージの香り(スパゲッティニ)

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

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

鯨のティエーピト 青豆のサルサ 瀬戸内産しらすと生姜の香り

又は

瀬戸もち豚のコンフィ ビーツとハニーマスタード ゴルゴンゾーラのソースと共に

[ドルチェ]

フロマージュブランのムース ほうじ茶のジェラート 河内晩柑チェロのフレーバー

■Aコースメニュー構成:

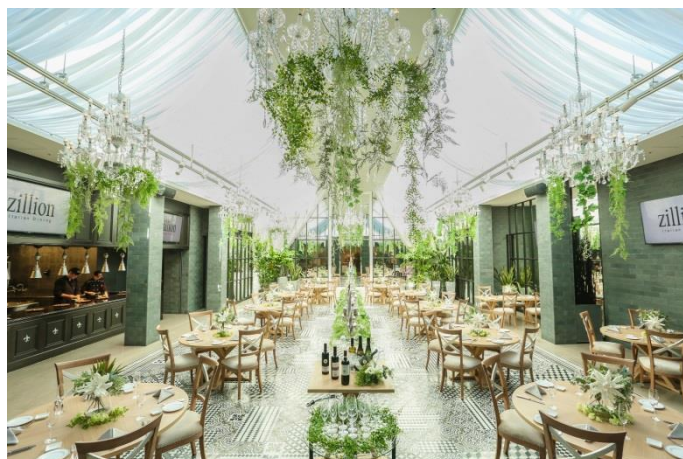
前菜・パスタ(お好みの1皿チョイス)・デザート

■Cコースメニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・パスタ(お好みの1皿チョイス)・魚料理・肉料理・デザート



▲ご友人と、カップルで、女子会に、様々な用途で特別ランチを(ランチイメージ)



▲緑とウッド調のテーブルチェア、明るく開放的な店内に心躍る