



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

報道関係者各位

zillion
Italian Dining

2017年5月31日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

真夏に嬉しい ひんやり涼&贅沢スイーツ
『大人のご褒美パフェ』サマーバージョン販売開始！

販売期間：2017年7月1日(土)から8月31日(木)

『大人のご褒美パフェ』サマーバージョン



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)。

当ホテル内のイタリアンダイニング『ジリオン』では、夏の暑さを癒す涼しげな『大人のご褒美パフェ』サマーバージョンを2017年7月1日(土)~8月31日(土)の期間限定で販売いたします。

《3種の大人のご褒美パフェ サマーバージョン》

■トロピカルフルーツとココナッツの“ハワイアン”パフェ 1,300円

■愛知県産 いちじくと西尾抹茶のあんみつ風パフェ 1,300円

■チョコレートとサマートリュフのパフェ 1,500円

※料金は消費税込・別途12%のサービス料を頂戴しております

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>



**トロピカルフルーツとココナッツ
“ハワイアン”パフェ**

1,300円(消費税込・サービス料別途12%)

マンゴー、パイナップル、グアバ、パッションフルーツなどをブレンドしたシャーベットとアサイーのシャーベットがメインのひんやりスイーツパフェ。ココナッツオイルのサブレやヨーグルトパンナコッタ、フレッシュのトロピカルフルーツをたっぷり盛り付け、夏の南国の太陽をイメージしたチョコレート飾りがアイコンに。

**愛知県産 いちじくと西尾抹茶の
あんみつ風パフェ**

1,300円

(消費税込・サービス料別途12%)

愛知県産のいちじくと西尾抹茶であんみつ風に仕上げた和風パフェ。求肥で包んだ国盛の甘酒ゼラートや生うるうなど愛知の名産もギュッと詰まった一品。和テイストならではの目新しい梅干しのマカロンもオススメです。

チョコレートとスマートリユフのパフェ

1,500円

(消費税込・サービス料別途12%)

フレッシュトリュフを削りいれたベネズエラ産のチョコレートソルベをメインにした贅沢パフェ。エスプレッソが香る白いミルクゼラートに後味のある赤ワインを使ったチョコレートテリーヌとジュレをあわせ、スパイスの効いたチョコレートサブレとグリオットチェリーをアクセントに仕上げたまさに大人のスイーツ。

【イタリアンダイニング「ジリオン」 店舗概要】

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。「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに東海三県の新鮮野菜やオリーブオイルをたっぷり使って優しい味に仕上げたヘルシーイタリアンダイニング。

時間帯ごとに表情が変わるスタイリッシュな店内で提供するヘルシーイタリアンは、シェフ自慢の手打ちパスタが楽しめる”プリフィックスコース”から”フルコース”まで幅広くお楽しみいただけます。

また、ラウンジBarスペースでは、さまざまな銘酒やお料理をお楽しみいただけ、大人のご褒美パフェも販売いたします。

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) デイナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

※大人のご褒美パフェは11:00~22:00(L.O.21:00)まで販売

定休日: 日曜日

HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>



店内イメージ



ラウンジBarイメージ