



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

zillion
Italian Dining

2019年 8月13日
ストリングスホテル 名古屋

報道関係者各位

“信州キノコ”や“信州サーモン”、“シナノスイート(林檎)”など、信州地方の食材をホテルシェフがアレンジ 『信州の食材を楽しむ イタリアンランチ&ディナーコース』販売

販売期間：2019年9月2日(月)～11月10日(日)
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)。

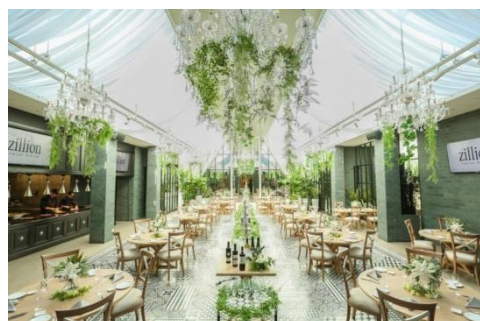
昼は明るく開放感ある空間を楽しむことができ、夜はムーディな大人の雰囲気が漂う、一日の中でさまざまな表情を見せる店内。お客様に楽しんでいただける工夫が満載なファンイタリアン「ジリオン」では、2019年9月2日(月)～11月10日(日)まで、信州地方(長野県)の食材をホテルシェフがアレンジした『信州の食材を楽しむ イタリアンランチ&ディナーコース』を販売いたします。食材が豊富な秋だからこそ食べていただきたい、旬の食材をふんだんに使用したイタリアンコースに仕立てました。



“標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差”が育んだ信州地方の幸をふんだんに用いたイタリアンコース。“信州サーモン”や“バイリング(キノコ)”、“シナノスイート(林檎)”など、信州の食材を女性シェフが繊細に味付け。味だけではなく、目にも美しい色彩豊かな一皿一皿をお楽しみください。

〈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/>



『信州の食材を楽しむ イタリアンディナーコース』概要

■販売期間：2019年9月2日(月)～11月10日(日)

■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】

紅あずまの揚げたてチュロス 胡桃とミモレットのアクセント

【前菜】

信州サーモンとシナノスイートのマリナート ハーブのインサラータ カラマンシーの香り

【パスタ】※お好みの一皿チョイス

・長野県産かぼちゃと自家製サルシッチャのメツツアルーナ ゴルゴンゾーラバターソース (ニョッキ)

・信州名産バイリングと蟹のカルボナーラ(リガトーニ)

・秋茄子と新いかのアーリオ・オーリオ 信州山椒の香り(スパゲッティーニ)

・ジリオン特製ポロネーゼ(メツツェ・ペンネ)

【魚料理】

甘ダイのフリテッラ マッシュルームと信州キノコのデグリネゾン

【肉料理】

牛ハツのグリリアータ セロリラブピューレ 牛蒡のクロッカント 黒ニンニクの香り

【アヴァン】

栗とほうじ茶エスプーマ

【デザート】

ジリオンスタイル りんごのタタン 芳醇な香り トンカ豆ジェラート

■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(1皿チョイス)・メイン(1皿チョイス)・プレドルチェ・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

■Bコースメニュー構成：

ファーストディッシュ・前菜・パスタ(1皿チョイス)・魚料理・肉料理・プレドルチェ・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

■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(1皿チョイス)・魚料理・肉料理・プレドルチェ・ドルチェ・コーヒー又は紅茶



『信州の食材を楽しむ イタリアンランチコース』概要

- 販売期間:2019年9月2日(月)~11月10日(日)
- 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】

紅はるかの揚げたてチュロス 胡桃とミモレットのアクセント

【スープ】

三河鶏胸のスローックック 柚子のアロマ 長野県産シナノストと赤かぶのインサラータ

【パスタ】下記より一品お選びください。

- ・長野県産かぼちゃと自家製サルシッチャのメツツアルーナ ゴルゴンゾーラバターソース (ニョッキ)
- ・信州名産バイリングと蟹のカルボナーラ(リガトーニ)
- ・秋茄子と新いかのアーリオ・オーリオ 信州山椒の香り(スパゲッティーニ)
- ・ジリオン特製ポロネーゼ(メツツェ・ペンネ)

【メインディッシュ】下記より一品お選びください。

豚肩ロースグリリアータ 里芋のグラチネ 黒ニンニクのソース

又は

甘ダイのフリテッラ マッシュルームと信州キノコのデグリネゾン

【デザート】

ジリオン特製ティラミス

■Aコースメニュー構成:

前菜・パスタ(1皿チョイス)・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

■Bコースメニュー構成:

ファーストディッシュ・スープ・パスタ(1皿チョイス)・メイン(1皿チョイス)・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

■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(1皿チョイス)・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

《長野県知事 阿部 守一氏より》

この度、ストリングスホテル 名古屋において、9月2日から11月10日までの長期にわたり信州フェアが開催されますことは、大変、大きな喜びです。
信州・長野県は、南北に212kmと長く、3,000m級の山々からなる3つのアルプ스에 囲まれ、さわやかな空気と清らかな水に恵まれています。
また、標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差、さらに、これらの厳しい自然環境の中で先人たちが積み重ねた努力と知恵が、高品質な農産物を育てています。
「健康長寿」を支える優れた食材や食文化を、ぜひこの機会にご堪能ください。そして、季節ごとの旬を楽しみに信州へもお越しいただければ幸いです。



◆◇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/清水
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp