



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

zillion
Italian Dining

報道関係者各位

2016年7月22日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

黒トリュフ×高級チョコレートのマリアージュ、季節のフルーツをふんだんに使用した
3種の贅沢スイーツ

『大人のご褒美パフェ』が登場！

販売開始：2016年7月25日(月)

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 名古屋のイタリアンダイニング「ジリオン」では、黒トリュフと高級チョコレートを贅沢に使用した甘さ控えめ大人パフェや、旬の果物をふんだんに使用したフレッシュフルーツパフェなどの『大人のご褒美パフェ』を、2016年7月25日(月)から販売いたします。

《3種の大人のご褒美パフェ》

黒トリュフとチョコレートの贅沢パフェ 1,500円

完熟アップルマンゴーのフルーツパフェ / 白鳳桃のフルーツパフェ 各1,300円

贅沢を詰め込んだ3種のパフェは、厳選された食材を使用し、甘さを控えめに仕上げた大人向けのデザート。トリュフの香りとチョコレートの相性が抜群の一品や、鮮やかなフレッシュフルーツや生クリームで見た目も味も堪能できる大人のご褒美パフェをご用意。

3種の大人のご褒美パフェはシーズン毎に、旬な食材など使用し新商品をご提供いたします。

※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7F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>



【黒トリュフとチョコレートの贅沢パフェ】
1,500円(消費税込・サービス料別途12%)

芳醇な香りを楽しむ黒トリュフの大人パフェ。トリュフをふんだんに使用したミルクアイスや、マカロン、ミルクチョコレートのスープをビターなフランス産チョコレートと合わせて楽しんでいただける、お酒との相性も抜群の逸品。



【完熟アップルマンゴーのフルーツパフェ】
1,300円(消費税込・サービス料別途12%)

完熟アップルマンゴーをふんだんに使用したフレッシュフルーツパフェ。アップルマンゴーのソルベ、ココナッツソルベ、トロピカルフルーツのマカロンをシャンパンのジュレと楽しむ、大人の新感覚パフェは常夏のリゾート気分を味わえます。



【白鳳桃のフルーツパフェ】
1,300円(消費税込・サービス料別途12%)

桃のコンポートとソルベ仕立てのフルーツパフェ。旬の桃を贅沢に使用し、バラの香りのタイペリーソルベ、桃のマカロン、シャンパンのジュレを合わせた、大人の贅沢パフェは、味も見た目も女性心をくすぐります。

【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」のコンセプトのもと、新鮮な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。

ランチタイムは天蓋付の高い天井から自然の光が降り注ぎ、明るい雰囲気の中でお食事を楽しめ、ディナータイムはロマンチックな雰囲気を演出し、デートや記念日にも最適。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、フルコース“プリフィックススタイル”や“ライブメランジェサラダ・オードブル・スープ ブッフェ&プリフィックスコース”など、多彩なスタイルをお楽しみいただけます。

また、ラウンジBarスペースでは、アンティパストとお酒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: 052-589-0577(代表)
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)
※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: 不定休
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