



“猪ジビエ”や“出雲そば粉”など、島根・出雲の食材をホテルシェフがアレンジ 『縁結び イタリアンランチ&ディナーコース～島根・出雲の恵み～』販売

販売期間：2020年1月14日(火)～3月15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、2020年1月14日(火)～3月15日(日)まで、“縁結びの国”島根・出雲の食材をホテルシェフがアレンジした『縁結び イタリアンランチ&ディナーコース』を販売いたします。また、出雲縁結び絵馬や縁結びみくじ体験がセットになった数量限定の特別プランも販売いたします。



豊かな自然や食文化に育まれた島根の食材を用いたイタリアンコースにしました。“猪ジビエ”や“出雲そば粉”、“金時人参”など、島根県の食材を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。数多くのご結婚式でご利用いただいているストリングスホテル 名古屋自体が幸せのパワースポット。ジリオンで、至極のイタリアンを存分にご堪能いただき、恋愛/健康/仕事等、ご来館いただきました皆様に様々な良縁がありますように、島根・出雲のパワーもストリングスホテル 名古屋で存分に体感ください。

〈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/>



◆◇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

『縁結び イタリアンディナーコース～島根・出雲の恵み～』概要

■販売期間:2020年1月14日(火)～3月15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 ※消費税、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】

島根県産 猪のリエット 干し柿とタスマニアマスタードのラヴィゴット

【前菜】

寒鰯と昆布のマリナート 冬蕪と黄柚子のインサラータ

【パスタ】※お好みの一皿チョイス

・島根県産冬キャベツとヤリイカのアーリオ・オーリオ からすみのアクセント (スパゲッティーニ)

・出雲そば粉のピッツォケツリ 白葱のラゲーとバターの香り(ピッツォケツリ)

・サルシッチャのトマト煮込み ひよこ豆と共に(ニョッキ)

・ジリオン特製ポロネーゼ 牛頬肉のラゲーとパルミジャーノ(リガトーニ)

【魚料理】

スズキの香草パン粉焼き 白菜のエチュペ パルメジャーノとベシヤメルのサルサ

【肉料理】

鴨胸肉のロースト 牛蒡のキャラメリゼ レモンコンフィのサルサ

【〆】

“SHIMANE” 焼きめし茶漬け ジリオンスタイル

【ドルチェ】

島根県産 金時人参のジェラート ヨーグルトのパンナコッタ オレンジの香り

■Aコースメニュー構成:

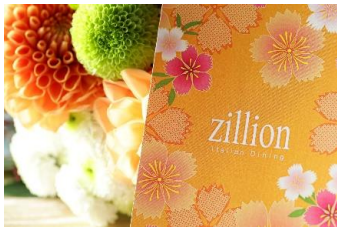
ファーストディッシュ・前菜・パスタ(1皿チョイス)・メイン(1皿チョイス)・プレドルチェ・ドルチェ・コーヒー又は紅茶

■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



『縁結び イタリアンランチコース～島根・出雲の恵み～』概要

- 販売期間: 2020年1月14日(火)～3月15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 ※消費税、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】

島根県産 猪のリエット しまね西条柿のラヴィゴット

【スープ】

“Zillionミネストローネ” 隠岐わかめのグージェールと一緒に

【パスタ】下記より一品お選びください。

- ・島根県産冬キャベツとヤリイカのアーリオ・オーリオ からすみのアクセント (スパゲッティーニ)
- ・出雲そば粉のピッツォケツリ 白葱のラグーとバターの香り(ピッツォケツリ)
- ・サルシッチャのトマト煮込み ひよこ豆と共に(ニョッキ)
- ・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(リガトーニ)

【メインディッシュ】下記より一品お選びください。

スズキの香草パン粉焼き 白菜のエチューベ パルメジャーノとベシヤメルのサルサ

又は

豚肩ロースのグリル 紫芋のクランブル グリーンマスタードのサルサ

【デザート】

ジリオン特製ティラミス エスプーマ仕立て

■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

出雲縁結び絵馬&縁結びみくじ 体験プラン

■出雲縁結び絵馬&縁結びみくじ 体験プラン:

<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/6708.html>

■概要:本プランご予約のお客様は、縁結び絵馬をプレゼントいたします。願いを書いてロビーの絵馬掛けに掛けていただくと、フェア終了後に島根県内の神社へ奉納いたします。また、縁結びのおみくじもプレゼント。名古屋の地で、出雲の縁結びパワーを是非ご体感ください。

※内容が一部変更になる場合がございます。

※縁結び絵馬と縁結びみくじは、無くなり次第終了となります。数に限りがございますので、ご希望の方はお早めにご予約ください。



▲縁結び絵馬 イメージ



▲ロビーの絵馬掛けに掛けていただく



▲出雲の縁結び効果を名古屋で