



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

zillion
Italian Dining

報道関係者各位

2017年 12月5日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

加賀野菜の代表食材や日本海沖で獲れる新鮮な魚介類をヘルシーイタリアンで堪能 北陸の山海食材を使った『北陸美食ディナーコース』や 加賀金箔『雅』リゾットが登場！

販売期間：2018年1月15日(月)～2月28日(水) 場所：ストリングス ホテル 名古屋「ジリオン」

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、ゲストハウスウエ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)。

ホテル内の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『ジリオン』では、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」のコンセプトのもと、北陸地方の山海食材をシェフ自ら産地に赴き厳選し、ヘルシーなイタリアン料理に仕上げた『北陸美食ディナーコース』を2017年1月15日(月)～2月28日(水)まで販売いたします。プラスオーダーで、見た目もインパクト大の加賀の金箔を大胆にあしらった『雅』リゾットもご用意。山海の食材の宝庫「北陸の味覚」と「イタリアン」の贅沢なコラボレーションをお楽しみいただけます。



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/>

『北陸美食ディナーコース』概要

日本海沖で獲れる新鮮な魚介類を中心に、加賀野菜の代表食材「源助大根」や「加賀蓮根」、「五郎島金時」などを使い、ヘルシーに仕上げた北陸×イタリアンメニュー。山海の豊富な食材を心ゆくまでお楽しみいただける贅沢なコースをご用意。

- 販売期間:2018年1月15日(月)~2月28日(水)
- 提供時間:ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)
- 電話番号:052-589-0787
- HP:<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>
- 料金:7,500円 ※税金、サービス料(12%)別
- ディナーメニュー内容:
ニョッキ フリット くちどけ加藤ポークのサルシッチャを包み込んで
能登の魚醤『いしる』でマリネした寒ブリと源助大根 バルサミコ風味
イカ墨を練り込んだタリオリーニ ズワイガニと墨烏賊和え カラスミを削りかけて
真鱈のソテー 加賀蓮根のスフォルマートと香菜のインサラータ
能登牛のロースト 五郎島金時のグリル
加賀棒茶のティラミス



加賀金箔『雅』リゾット

加賀の金箔で大胆に包んだイカ墨のリゾットをコースのアップグレードメニューで
ご用意いたします。

- 販売期間:2018年1月15日(月)~2月28日(水)
- 提供時間:ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)
- 電話番号:052-589-0787
- HP:<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>
- 料金:上記「北陸美食ディナーコース」にオプション1,000円でプラスいただけます
※税金、サービス料(12%)別



【イタリアンダイニング「ジリオン」 店舗概要】

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)

ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

定休日: 不定休

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

