



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

zillion
Italian Dining

報道関係者各位

2018年 2月5日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

日本とイタリアのマリアージュ！旬の春食材を心行くまで堪能！！

『春爛漫 ジリオンイタリアンディナー』販売

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木) 場所：ストリングスホテル 名古屋「ジリオン」

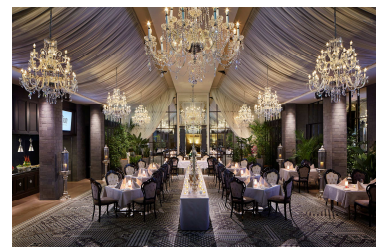
株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7 総支配人：伊藤茂浩)。

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、日本の春の味覚「山菜」や「菜の花」等とイタリアの春の味覚「アーティチョーク」や「ホホワイトアスパラガス」などの野菜を使用しヘルシーなイタリアン料理に仕上げた『春爛漫 ジリオンイタリアンディナー』を2018年3月1日(木)～5月31日(木)まで販売いたします。日本とイタリアの2つの春を満喫していただけるシェフ渾身のシーズナルディナーです。



【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>



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・石川・岩崎

〒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/>

『春爛漫 ジリオンイタリアンディナー』概要

- 販売期間: 2018年3月1日(木)~5月31日(木)
- 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: 5,500円 ※税金、サービス料(12%)別
- ディナーメニュー内容:

[ファーストディッシュ]

ニョッキをまとったくちどけ加藤ポークのサルシッチャ

[アンティパスト]

牛センマイとアーティチョーク 春の彩りと共に

[パスタ]※一品チョイス

タリアテッレ 牛頬肉の贅沢ボロネーゼ

イカ墨のタリオリーニ 春の山菜と菜の花 カラスミを添えて

メッツェペンネ パンチェッタとグリーンピースの軽いクリームソース

タヤリン 桜海老と春野菜のアーリオ・オーリオ

冷製カッペリーニ 愛知県産トマトと苺のガスパチョ 生ハムをのせて

スパゲティーニ 北海道産ウニのクリーム

スパゲティ 丸ごとパルミジャーノレッジャーノの器で和えて

[魚介料理]

メバルのソテー “ズッパ ディ ペッシェ”

[肉料理]

地鶏岡崎おうはん腿肉のロースト 春を告げるホワイトアスパラガスを添えて

[ドルチェ]

苺のティラミス

※【メインのお肉料理 アップグレード】プラス2,000円でメインのお肉料理をワンランク上のメニューに変更可能



「ジリオン」料理長 岡田 浩平/KOHEI OKADA

“食べた人に喜んでもらえるのが嬉しくて、一生の仕事に選びました”

1983年、宮城県生まれ。

学生時代のアルバイトで料理の面白さと奥深さに触れ、

料理人を一生の仕事にしようと決意した。仙台のイタリア料理店で6年間の修

行後、イタリアへ渡り、トスカーナの星付きレストランで腕を磨く。

帰国後は名古屋の【エノテカ ピンキオーリ ナゴヤ】で各部門シェフを経験。現

在は【ジリオン】の副料理長に就任し、自分の料理を食べた人に喜んでもらえる

瞬間にやりがいを感じている。常にジリオンに来て頂くお客様にとって、感動し

ていただける料理を、日々創作しています。

