

お城のような空間で“不思議の国のアリス”の世界を満喫
『アリスのスイートティーパーティー』
～夢のワンダーランドストーリー～
開催日：2018年5月10日(木)・5月24日(木)・6月7日(木)・6月21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)。

ホテル内のヘルシーイタリアンレストラン「ジリオン」では、不思議の国のアリスをイメージした約20種のスイーツが食べ放題の『アリスのスイートティーパーティー～夢のワンダーランドストーリー～』を2018年5月10日(木)・5月24日(木)・6月7日(木)・6月21日(木)に開催致します。2018年1月から始まり、大好評の『アリスのスイートティーパーティー』に、“自分で作れるウェルカムドリンク”やお時間限定の“パティシエ特製ひんやりスイーツ”等の新しい要素を加え、お子様から大人の方までご満足頂けるティーパーティーを展開致します。



▲デザートイメージ

『アリスのスイートティーパーティー』は、子どもの頃に憧れた“不思議の国のアリス”の世界に迷い込んでしまったかのようなフォトジェニック空間で楽しめるデザートbuffet。旬のフルーツをふんだんに使用したタルトやショートケーキ、ロールケーキ、ゼリー、プッシュアップクリーム、ムース、シフォンケーキ等、アリスをモチーフにした約20種類をご用意。ホテル専属のパティシエが至極のデザートをご用意して不思議の国へ誘います。



東京・表参道の青山セントグレース大聖堂と同じ、ニューヨークのセントパトリック教会をモチーフにした本格ゴシック様式のアートグレース大聖堂。その大聖堂を望む煌びやかなロビーラウンジを抜け到着するデザートbuffet会場「ジリオン」が、特定日にお菓子のワンダーランドに。

どこを切り取ってもフォトジェニックな空間と、不思議の国のアリスの世界観満載なスイーツを、心ゆくまでお楽しみ頂けます。

【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/>

『アリスのスイートティーパーティー～夢のワンダーランドストーリー～』 概要

■開催日時:

日程: 2018年5月10日(木)・5月24日(木)・6月7日(木)・6月21日(木)

営業時間:

1部: 11:30~13:30(120分制) ランチ付きデザートbuffe

2部: 15:00~16:30(90分制) デザートbuffeのみ

3部: 19:00~21:00(120分制) デイナー付きデザートbuffe

■開催場所: スtringsホテル 名古屋 イタリアンダイニング「ジリオン」

■料金: ランチ付きデザートbuffe 1名4,000円(※前菜・スープ・パスタ付き ※消費税・サービス料別)

デザートbuffeのみ 1名3,500円(※消費税・サービス料別)

ディナー付きデザートbuffe 1名5,000円(※前菜・スープ・メイン付き ※消費税・サービス料別)

■電話番号: 052-589-0787

■HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/2552.html>

■メニュー内容:

【Desert Lineup】不思議の国のアリスの登場キャラクター(チェシャ猫、ハートの女王等)をイメージした、タルト・ショートケーキ・ロールケーキ・ゼリー・ミルクプリン・プチシュークリーム・ムース・シフォンケーキ・トランプクッキー・パウンドケーキ・サブレ2種・マカロン2種など約20種。また、お時間限定でパティシエ特製「ひんやりスイーツ」もご用意

【Food Lineup】スープ、パスタ、フライ料理など軽食をご用意

【Drink Lineup】アリスのカスタマイズウェルカムドリンク・紅茶(ホット/アイス)・フレーバーティー・コーヒー(ホット/アイス)・オレンジジュース・ウーロン茶など

※メニューは一部変更となる場合がございます



▲ウェルカムドリンクは、7つのシロップを使い自分でカスタマイズできる



▲デザートイメージ



シェフパティシエ 道部 幸 / TSUKASA MICHIBE

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティエヌ」研修終了後帰国。浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として3年間勤務。

都内有名パティスリー「ドウパティスリーカフェ」勤務後、2015年Strings ホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

シンプルに美味しいという感動を伝えたい。

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材の良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。