



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

zillion
Italian Dining

2019年5月10日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

宮崎県の郷土料理“冷汁”や九州地方の“山田錦甘酒”をホテルシェフがアレンジ 『九州の食材を楽しむ イタリアンランチ&ディナーコース』販売

販売期間：2019年6月1日(土)～9月1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、2019年6月1日(土)～9月1日(日)まで、九州地方の食材や郷土料理をシェフがアレンジした『九州の食材を楽しむ イタリアンランチ&ディナーコース』を販売いたします。九州の食材以外にも“太刀魚”や“桃”など、その時期に食べていただきたい旬の食材をふんだんに使用したコースに仕立てました。



〈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/>



『九州の食材を楽しむ イタリアンディナーコース』概要

■販売期間：2019年6月1日(土)～9月1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 ※税金、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】

“和カプレーゼ”カラフルマトとブッラータ

イタリアンで誰もが知る“カプレーゼ”に鯉出しをあわせ“和カプレーゼ”としました。“ゆかり”をアクセントとし、ジリオンでしか味わう事のできない一品をお楽しみください。

【前菜】

桃と太刀魚のマリネ バジルの香りエディブルフラワーとハーブのインサラータ

6月より旬を迎える太刀魚とやさしい甘みをもつ桃を合わせ、ビタミンやミネラル豊富なエディブルフラワーとハーブを柑橘のドレッシングを絡め、味のアクセントとしました。太刀魚と桃、ハーブのサラダで夏を感じる事のできる、爽やかな一皿に仕上げました。

【パスタ】

『冷製リゾーニ』鱈のアグロドルチェ 冷汁をイメージして イタリア産リゾーニと共に

新鮮な鱈をすっきりした甘みと酸味のホワイトバルサミコでマリネし、米の形状をしたパスタ“リゾーニ”とあわせました。宮崎の郷土料理“冷汁”をイメージし、きゅうり、茗荷、大葉のラヴィゴットとあわせ、暑い夏にぴったりの一皿としました。

【魚料理】

サーモンのティエーピト ズッキーニのラヴィオリ 焦がしバター香るグリーンソース

サーモンは低温でしっかりと仕上げ、ズッキーニと貝のだし汁をあわせ、ソースとし焦がしバターを加える事で香りとコクをプラス。“新緑の青”をモチーフとした盛り付けで目にも鮮やかな一皿に仕上げました。

【肉料理】

仔羊とモッツアレラチーズのファルス フルーツマトのデグリネゾン デスペレットの香り

仔羊はモッツアレラチーズと食感・香りのよいピーカンナッツをファルスとし、ロール状にして香ばしくロースト。夏に旬を迎えるフルーツマトをフレッシュ・セミドライ・ドライと様々な形で調理し、いくつもの味わいに食べ飽きのこないよう工夫いたしました。

【🍷】

“ホワイトエスプーマ”ジリオン特製 ひとくち🍷カレー

エスプーマ仕立てのジリオンオリジナルカレーをご堪能ください。

【ドルチェ】

山田錦 甘酒のクラッシュアイス ミルクジェラートと生姜のアクセント

九州の山田錦の甘酒をクラッシュアイスにし、優しい甘みのミルクジェラート、キレを残した生姜のコンフィをあわせ味のバランスをとりました。この夏、ジリオン一押しのおひんやりスイーツでさっぱりと！

■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・魚料理・肉料理・🍷・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



『九州の食材を楽しむ イタリアンランチコース』概要

■販売期間:2019年6月1日(土)~9月1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 ※税金、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]

和カプレーゼ カラフルトマトとブッラータ

[前菜]

かのやカンパチのマリネ 鹿児島黒酢と赤シソのアクセント

[パスタ]※お好みの一皿チョイス

* **太刀魚とレタスのアーリオ・オーリオ 鹿児島茶の香り(タリアテッレ)**

* **鱈のアグロドルチェ 冷汁をイメージして イタリア産リゾーニと共に(リゾーニ)**

* **文旦とケンサキ烏賊のクラッシュアイスパスタ(カッペリーニ)**

* **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・レッジャーノ(カザレツェ)**

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

サーモンのティエーピト ズッキーニのラヴィオリ 焦がしバター香るグリーンソース

又は

豚のジンジャーキャラメリゼ とうもろこしピューレ ヘーゼルナッツのクランブル

[ドルチェ]

山田錦 甘酒のクラッシュアイス ミルクジェラートと生姜のアクセント

■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・前菜・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

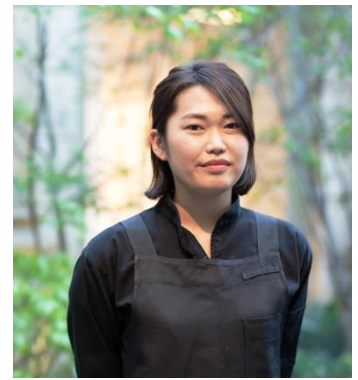
■Cコースメニュー構成:

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

シェフ 川村 果穂 / Kaho Kawamura

ベストブライダルが運営する関東エリアの結婚式場を中心に修行を積み、2016年1月よりストリングスホテル 名古屋のオープンと共にレストラン担当シェフに。イタリアンレストラン“ジリオン”や“グラマシースイート”をはじめ、ホテル総料理長の元でフレンチ・イタリアン・中華料理・韓国料理と多岐に渡り学ぶ。現在は女性のお客様の多い“ジリオン”の料理長として、“女性に嬉しい”要素が詰まったお料理を創作。

「写真映えするお皿の盛り付け」・「ヘルシーなお料理」・「食材本来の味を楽しむお料理と、しっかり味付けされたお料理を組み合わせたメリハリのあるコース内容」など、記憶に残るお食事のひとつになるように日々心がけています！」



◆◇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/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp