

レストラン「GENTLE Dining」で予約完売する人気デザート
アフタヌーンティーのテイクアウト限定BOXを1月27日からスタート
～春のテーマは『アンティーク・アフタヌーンティー』～

全国でウェディングプロデュースを手がける株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：岩瀬 賢治）は、グループ会社の運営するレストラン「GENTLE Dining」（ジェントル）にて、予約完売する人気のデザート「アフタヌーンティー」のテイクアウト限定BOXを1月27日（水）から販売開始することをお知らせいたします。



GENTLE のアフタヌーンティーセットはティータイム限定で提供するスイーツ。季節ごとに変わるコンセプトや食材と美しいデザインが大人の女性に人気で、予約で完売してしまうことの多い商品です。

今回、テイクアウト限定の新たな春のアフタヌーンティーが登場。『アンティーク・アフタヌーンティー』をコンセプトに、イチゴをはじめとしたベリーをふんだんに使いながら“くすみカラー”で大人可愛く仕上げ、そのままテーブルに飾ることができるテイクアウトBOXに詰めました。

とちおとめを使用した「イチゴのタルト」、ベリーのムースとホワイトチョコのハーモニーが楽しい「ムースフリュイルージュ」、あまおうとバルサミコやジンジャーチップのコントラストが新鮮な「イチゴとバルサミコのフィナンシェ」、その他「カシスマカロン」「フランボワーズ ピスタチオダックワーズ」「チョコレートケーキ」という6種類のスイーツが入り、甘みと酸味をバランスよくそなえることで、最後の一つまで食べ飽きない構成です。

ご自宅で過ごす時間が増える今、GENTLE のアンティーク・アフタヌーンティーでおうち時間をちょっと格上げしてみたいはいかがでしょうか。ベリーの爽やかな甘酸っぱさは、少しだけ早く春の気配も運んできてくれるはずですよ。

■アンティーク・アフタヌーンティー概要

<販売概要>

注文受付開始：2021年1月27日（水）

注文受付時間：【WEB】24時間受付／【電話】11：00～20：00

※前日20時までのご注文で、翌日お渡しが可能

注文方法：【WEB】https://peraichi.com/landing_pages/view/y5lcm

【電話】03-6897-3777

お渡し時間：11：30～20：00

お渡し場所：GENTLE Dining 店頭

※テイクアウトBOXに蓋をし、紙袋に入れてお渡しします

※テイクアウト限定商品のため、店内での提供はありません

<商品概要>

GENTLE アンティーク・アフタヌーンティーBOX

価格：4,200円（税別）

内容：6種類のスイーツ×各2個（2名様用）

- ・イチゴのタルト
- ・ムースフレイルージュ
- ・イチゴとバルサミコのフィナンシェ
- ・カシスマカロン
- ・フランボワーズ ピスタチオダックワーズ
- ・チョコレートケーキ



※フルーツ等内容が変更になる場合があります。変更の際はHPにてお知らせいたします

（画像上段、左から）

■イチゴのタルト

甘みと酸味のバランスが良い「とちおとめ」を使用。タルトとイチゴの間にはカスタードと生クリームを合わせた濃厚なディプロマツクリームを入れ、イチゴの酸味とクリームの甘みが口の中で広がります。

■ムースフレイルージュ

サクサクのメレンゲでベリーのムースをサンドし、さらにメレンゲの下部をホワイトチョコレートでコーティングしました。メレンゲのサクサク感からムースのしっとり感へ、ベリーの甘酸っぱさからホワイトチョコの優しい甘みへ、口の中で味や食感の変化を楽しめます。

■イチゴとバルサミコのフィナンシェ

バターをたっぷり使用したフィナンシェの上に、マスカルポーネクリームとバルサミコ、甘さが際立つ「あまおう」、そしてジンジャーチップを乗せました。イチゴの甘み、クリームとバルサミコの酸味がコントラストを生み出し、追いかけるようにショウガの香りが口の中に広がります。最後に召し上がるのがお勧め。

（画像下段、左から）

■カシスマカロン

濃厚な甘みのマカロンに、クリームチーズを加えてカシスの香りをつけた、軽めのバタークリームをサンドしました。フレッシュなブルーベリーを添えることで酸味と食感をプラスしています。

■フランボワーズ ピスタチオダックワーズ

しっとりと甘いダックワーズは、ピスタチオの香り。挟んだフランボワーズクリームの甘酸っぱさが、スイーツの味を引き締めます。

■チョコレートケーキ

ブラウニーにチョコレートムースを重ね、さらにチョコレートでコーティングしたチョコレート尽くしの 1 品。上に乗せたピスタチオやヘーゼルナッツなどローストナッツの香ばしさが加わることで、よりチョコレートの風味が強くなります。

■店舗情報「GENTLE Dining & Sushi Bar」

表参道駅から徒歩 7 分の場所にある、大人の隠れ家のようなプライベートダイニング。1 階に地中海料理、地下 1 階に鮨処をそなえています。1 階のダイニングでは、イタリアンやスパニッシュの要素も織り交ぜたオリジナルの地中海料理やパティシエがつくるスイーツを、地下の鮨処ではつまみと握りを組み合わせたコースを提供。プライベートからビジネスまで、様々なシーンで利用いただけます。



所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-47-6

定休日 : 月曜日

フロア構成 : 1F 地中海ダイニング / B1F 鮨処

営業時間 : <ダイニング>

火～金 ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00) / ディナー 17:00~23:00(L.O. 22:00)

土 ランチ 11:30~14:30 / カフェ 14:30~17:00 / ディナー 17:00~23:00(L.O. 22:00)

日祝 ランチ 11:30~14:30 / カフェ 14:30~17:00 / ディナー 17:00~21:30(L.O. 21:00)

<鮨処>

火～金 ディナー 17:00~23:00(L.O. 22:00)

土 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) ※ランチのみ完全予約制

ディナー 17:00~23:00(L.O. 22:00)

日祝 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) ※ランチのみ完全予約制

ディナー 17:00~21:30(L.O. 21:00)

電話番号 : 予約 : 050-3503-7871 / その他 : 03-6897-3777

HP : <https://www.gentle-base.com/>

※緊急事態宣言発令期間中は、閉店時間を 20 時（ラストオーダー 19 時）とさせていただきます

【お問い合わせ先】

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル 17F

TEL : 03-3471-6824 MAIL : pr@tgn.co.jp URL : <https://www.tgn.co.jp/>

T&Gの直営店・提携店（2021年1月現在）



■直営ホテル

TRUNK(HOTEL) (神宮前) / TRUNK(HOUSE) (神楽坂)
 アルモニーアンブラッセ (大阪)

■直営レストラン

Pie Holic (横浜) / GENTLE (表参道)

■直営ドレスショップ

MIRROR MIRROR (表参道 / 丸の内 / 横浜 / 千葉)
 Dressmore (神宮前 / 京都 / 大阪 / 梅田 / 神戸 / 姫路)

【業務提携】

■提携レストラン及び会場

東京會館 (丸の内) / REIMS YANAGIDATE (表参道)
 マノワール・ディノ (表参道) / イル・ブッテロ (広尾)
 TERAKOYA (武蔵野) / SUD Restaurant TERAKOYA (竹芝)
 T-LOTUS M (天王洲アイル)

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

1998年創業。企業理念は「人の心を、人生を豊かにする」。婚礼市場において「一顧客一担当制」「一軒家貸し切り」が魅力のハウスウェディングのパイオニアであり、婚礼で培ったホスピタリティを礎に、ホテル事業を展開開始。日本にブティックホテル市場を創るという新たな戦略を柱とし、経営基盤の強化と資本効率改善による企業価値向上に取り組んでいる。