

2021年8月25日  
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

マロン、葡萄、りんご、イチジク、紫芋など秋の味覚のオンパレード！  
表参道のレストラン GENTLE Dining から『バイオレットアフタヌーンティー』が登場  
～9月1日（水）から10月7日（木）の期間限定～

全国でウェディングプロデュースを手がける婚礼大手の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、表参道の地中海料理レストラン「GENTLE Dining（ジェントル）」にて、9月1日（水）～10月7日（木）までの期間限定で『バイオレットアフタヌーンティー』を販売いたします。



美しいデザインが女性に人気の GENTLE Dining のアフタヌーンティーは、旬の食材を取り入れ、季節ごとにコンセプトを変えてご用意しています。

今回は“秋の訪れ”をコンセプトに、マロン、葡萄、りんご、イチジク、紫芋など秋の味覚をふんだんに取り入れた8種類のスイーツが並びます。秋のスイーツの定番「モンブラン」は、甘さを控えた渋皮栗のモンブランクリームの上に栗の甘露煮と赤紫蘇の葉を乗せました。旬のフレッシュフルーツを使った「葡萄のタルト」は、チーズの香りと爽やかな酸味が特徴のクレームフロマージュに、大粒の長野パープルの組み合わせ。炒めて旨味が凝縮したりんごにサクサクのタルト生地を乗せて焼いたフランスの伝統菓子「タルトタタン」も、秋を代表するスイーツです。「紫芋のシュークリーム」は、たっぷり詰まった紫芋のクリームが濃厚かつ優しい甘み。

その他、同じく秋が旬の洋梨をムースにしたり、パウンドケーキにイチジクをトッピングするなど、様々な秋の食材を使用しています。週末のみ、さらに3種類のセイボリーが加わり、11種類のアフタヌーンティーに。

残暑が続きますが、GENTLE Dining のバイオレットアフタヌーンティーで秋を先取りしてみたいかがでしょうか。旬の美味しい甘さで、きっと夏の疲れを癒せるはずです。

## ■バイオレットアフタヌーンティー概要

販売期間：2021年9月1日（水）～10月7日（木）

価格：（平日）3,520円／8種 （土日）4,840円／11種

※週末のみ、セイボリー3種（リエットとフムスのエクレア、サーモンとクレームエベスのマカロンサレ、ドライフルーツのスコーン）が加わります

内容：8種類のスイーツ

モンブラン

葡萄のタルト

タルトタタン

紫芋シュークリーム

紅茶パウンドケーキ

ラムレーズンマカロン

洋ナシとキャラメルムース

カシスムース

その他：事前予約のみの販売です。ご注文は2名様から承ります

※商品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



### ■モンブラン

ヘーゼルナッツ風味のビスケットに、渋皮栗のモンブランクリームをたっぷり乗せました。その上に、渋皮栗の甘露煮と赤紫蘇の葉をトッピング。甘さは控えめで、栗本来の濃厚な味わいです。



### ■葡萄のタルト

チーズの香りと爽やかな酸味を備えたクレームフロマージュに、甘さと酸味のバランスが良い「長野パープル」を組み合わせました。下に敷いたサブレのサクサク食感がアクセントです。



### ■タルトタタン

バターと砂糖でソテーして旨味が凝縮したリンゴに、サクサクのタルト生地を乗せて焼いた、フランスの伝統的なスイーツ。生クリームとドライアップルを乗せて提供します。



### ■紫芋シュークリーム

可愛いプチシューに、シナモンムースとたっぷりの紫芋のクリームを詰めました。紫芋の優しい甘さと、スパイスのアクセントで大人のシュークリームに。



### ■紅茶パウンドケーキ

紅茶で煮たアプリコットを入れて、パウンドケーキを焼きました。フレッシュなイチジクと、セミドライのイチジクを入れたクリームをトッピング。パウンドのkokのある甘みと、生イチジクの爽やかな甘さが好バランス。



### ■ラムレーズンのマカロン

紫芋でほんのり色づけしたバイオレットのマカロンに、ラム酒が効いたバタークリームとレーズンを挟んでいます。



### ■洋ナシとキャラメルのムース

ダックワーズにキャラメルクリームと洋梨のソテー、洋梨のムースを重ねました。ナッツの食感に洋梨のスッキリした甘さと、クリームのほろ苦さが好相性です。トッピングのベリーでフレッシュな酸味をプラス。



### ■カシスムース

アーモンド風味のスポンジ生地に、バニラムースとカシスムースを乗せました。最後に、カシスの甘酸っぱさが詰まったジュレとフレッシュなブルーベリーを。

## ■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 : <Dining>

火～金 ランチ 11:30~16:00 (ラストオーダー 15:00)

土日祝 ランチ 11:30~15:30 (ラストオーダー 15:30)

ディナー 15:30~20:00 (ラストオーダー 19:00)

<鮨処>

火～金 ランチ 11:30~16:00 (ラストオーダー 15:00)

土日祝 ランチ 11:30~15:30 (ラストオーダー 15:30)

ディナー 15:30~20:00 (ラストオーダー 18:30)

緊急事態宣言の発令により、9月12日までの間営業時間を上記の通りとさせていただきます。行政機関からの要請により変更になる可能性がございますので、随時 HP でお知らせいたします。なお、期間中は酒類の提供を行っておりません。

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

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

### 【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](mailto:pr@tgn.co.jp) URL : <https://www.tgn.co.jp/>



# T&Gの直営店・提携店（2021年8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)  
 イル・ブッテロ (広尾) / TERA KOYA (武蔵野)  
 SUD Restaurant TERA KOYA (竹芝) / T-LOTUS M (天王洲アイランド)  
 Harmonie agréable (表参道)

## 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。