

2021年9月28日  
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

パリの星付きレストランでシェフパティシエを務めた新パティシエが手がける  
表参道の GENTLE Dining から『GLAMOROUS HALLOWEEN アフタヌーンティー』登場  
～10月1日（金）から10月31日（日）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、表参道の地中海レストラン「GENTLE Dining（ジェントル）」にて、10月1日（金）～10月31日（日）まで、期間限定メニューの『GLAMOROUS HALLOWEEN（グラマラスハロウィーン）アフタヌーンティー』を販売いたします。



秋の期間限定アフタヌーンティーのテーマは“大人のハロウィーン”です。GENTLE では、日本およびパリの星付きレストランでシェフパティシエを務めた 淵上祥平が新パティシエとして就任。野菜やフルーツなどの素材から発想するデザート作りを得意とし、今回のアフタヌーンティーでは、ブドウやイチジク、ビーツ等旬の食材に手を加え、独創的な組み合わせをしています。

ハロウィーンにふさわしく、ブラック、パープル、レッドなど大人の色味で構成されたデザートは、ビーツとフランボワーズのムース、葡萄のヴェリーヌ、マロンと無花果のムース、ブラックカンノーリ、ブラックロールケーキ、マンゴーアプリコットのブラックシュークリーム、ブラウニーショコラ、カシスマカロンの8種類。

「ビーツとフランボワーズのムース」は、ビーツとフランボワーズを合わせたムースを、ビーツとオレンジのジュレで包んだ鮮やかな赤のケーキ。さらに、赤ワインでコンポートした洋梨を乗せ、瑞々しい食感ととろけるムースのバランスが絶妙な、淵上らしい食材の組み合わせのデザートです。シチリア伝統菓子をアレンジした「ブラックカンノーリ」は、地中海料理レストランである GENTLEらしい一品。インパクトのある真っ黒な皮に、刻んだナッツやドライフルーツを入れたバジル風味のクリームを詰めました。皮のサクサク&パリパリ食感と、爽やかなバジルの香りがアクセントになり、複雑な味わいを楽しめます。その他、イチジクや葡萄など秋の食材を使用したものや、ハロウィーンをイメージした色やデザインのデザートが並びます。

GENTLE では、一緒に楽しむドリンクも豊富にご用意しています。今年の秋は『GLAMOROUS HALLOWEEN アフタヌーンティー』で、シックで優雅な大人のハロウィーンを過ごしてはいかがでしょうか。

## ■GLAMOROUS HALLOWEEN アフタヌーンティー概要

販売期間：2021年10月1日（金）～10月31日（日）

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、チーズスコーン）  
が加わります

内容：ビーツとフランボワーズのムース

葡萄のヴェリーヌ

マロンと無花果のムース

ブラックカンノーリ

ブラックロールケーキ

マンゴーアプリコットのブラックシュークリーム

ブラウニーショコラ

カシスマカロン

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

<テイクアウトについて>

前日18時までの事前予約で、テイクアウトの「アフタヌーンティーBOX」を販売いたします。

価格：4,536円（税込）／6種×各2個

内容：ビーツとフランボワーズのムース

マロンと無花果のムース

ブラックロールケーキ

マンゴーアプリコットのブラックシュークリーム

ブラウニーショコラ

カシスマカロン



その他：テイクアウトBOXは平日、週末共に同内容・同価格で提供いたします

<商品詳細>

### ◇ビーツとフランボワーズのムース

ビーツとフランボワーズを合わせたムースを、ビーツとオレンジのジュレで包んだ鮮やかな赤のケーキです。赤ワインでコンポートした洋梨を乗せ、瑞々しい食感と口の中で溶けるムースのバランスが絶妙。

### ◇葡萄のヴェリーヌ

巨峰のムースに、白ワインと赤葡萄のジュレ、フレッシュな長野パープルを重ねたグラスデザート。葡萄のふんだんな香りに、爽やかなワインのジュレが大人の味。

### ◇マロンと無花果のムース

カカオサブレの上に、フランスの貴腐ワイン「ソーテルヌ」でコンポートしたイチジク入りのマロンムースを乗せた濃厚なムースです。栗とイチジク、そして貴腐ワインの香りで大人の秋をお楽しみください。

### ◇ブラックカンノーリ

シチリア伝統菓子を、地中海料理レストランである GENTLE らしくアレンジ。竹炭を使った黒い皮に、刻んだナッツやドライフルーツを入れたバジル風味のクリームを詰めました。サクサク&パリパリ食感の皮、歯ごたえのあるナッツ、爽やかなバジルの香りがアクセントになり、複雑な味わいが楽しめます。

### ◇マンゴーアプリコットのブラックシュークリーム

竹炭を使ったブラックのシューに、滑らかなマンゴークリーム&酸味の効いたアプリコットクリームソースを詰めた甘酸っぱいシュークリーム。

#### ◇ブラックロールケーキ

きめ細やかで口溶けの良いスフレロールケーキ生地に、柑橘の皮入りの爽やかなクリームを巻き込みました。蜘蛛の巣をイメージしたレース柄のチュールをポイントに。

#### ◇ブラウニーショコラ

フランス産ビターチョコレートを使用し、ブラウニーの上にガナッシュとチョコレートクリームを乗せています。3種類の食感が楽しめる焼き菓子で、チョコレートを堪能できます。

#### ◇カシスマカロン

ビビットな紫色のマカロン生地にクリームチーズのクリームと酸味の効いたカシスのガナッシュがサンドされたマカロン。

#### ■パティシエプロフィール

瀨上祥平（ふちがみ しょうへい）

1982年生まれ、愛知県出身。30歳でフランスへ渡り、フォンテーヌブローのパティスリー「フレデリックカッセル」にて修行を積む。その後、ミシュラン一つ星店フランス料理店「壺中天」、パリのレストラン「Sola」、シンガポールのパティスリー、都内の星付きレストランでシェフパティシエとして活躍。2021年9月 GENTLE のシェフパティシエに就任。

#### ■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レストランで、1階に地中海料理ダイニング、地下1階に鮎処をそなえています。1階では、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、地下ではつまみと握りを組み合わせたコースを提供。



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 鮎処

営業時間 : <Dining>

火～日 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)

<鮎処>

火～日 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、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、現在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9月現在）

## 直営ハウスウェディング

61店舗87会場

### 信越・北陸エリア

アークラブ迎賓館（新潟）  
 アーヴェリール迎賓館（富山）  
 アーククラブ迎賓館（金沢）  
 ガーデンヒルズ迎賓館（松本）  
 アルモニーピアン（松本）

### 近畿エリア

アーセンティア迎賓館（大阪）  
 アーフェリック迎賓館（大阪）  
 アクアガーデンテラス（大阪）  
 ベイサイド迎賓館（神戸）  
 山手迎賓館（三宮）  
 アーヴェリール迎賓館（姫路）  
 北山迎賓館（京都）  
 InStyle wedding KYOTO（京都）  
 アクアテラス迎賓館（大津）  
 ベイサイド迎賓館（和歌山）  
 アルモニーアンブラッセイットハウス（大阪）  
 アルモニーアッシュ（姫路）

### 中国・四国エリア

アークラブ迎賓館（広島）  
 アーククラブ迎賓館（福山）  
 アーヴェリール迎賓館（岡山）  
 アーヴェリール迎賓館（高松）  
 ベイサイド迎賓館（松山）  
 ヒルサイドクラブ迎賓館（徳島）

### 九州エリア

アーカンジェル迎賓館（福岡）  
 アーフェリック迎賓館（小倉）  
 ベイサイド迎賓館（長崎）  
 アーフェリック迎賓館（熊本）  
 ベイサイド迎賓館（鹿児島）

## 直営ホテル

3店舗

## 業務提携

6店舗

### 北海道・東北エリア

ヒルサイドクラブ迎賓館（札幌）  
 アーカンジェル迎賓館（仙台）  
 アーククラブ迎賓館（郡山）

### 関東エリア

アーカンジェル迎賓館（宇都宮）  
 アーセンティア迎賓館（高崎）  
 アーククラブ迎賓館（水戸）  
 アーヴェリール迎賓館（大宮）  
 ガーデンヒルズ迎賓館（大宮）  
 ベイサイドパーク迎賓館（千葉）  
 アーセンティア迎賓館（柏）  
 アクアテラス迎賓館（新横浜）  
 コットンハーバークラブ（横浜）  
 山手迎賓館（横浜）  
 BAYSIDE GEIHIKAN VERANDA minatomirai（横浜）  
 茅ヶ崎迎賓館（茅ヶ崎）  
 THE SEASON'S（横浜）

### 東京

アーカンジェル代官山  
 麻布迎賓館  
 青山迎賓館  
 アーフェリック白金  
 表参道TERRACE  
 TRUNK BY SHOTO GALLERY  
 ヒルサイドクラブ迎賓館（八王子）  
 ヴィクトリアガーデン恵比寿迎賓館  
 アルモニーソルナ表参道

### 東海エリア

ベイサイド迎賓館（静岡）  
 アーセンティア迎賓館（静岡）  
 アクアガーデン迎賓館（沼津）  
 アーセンティア迎賓館（浜松）  
 アーヴェリール迎賓館（名古屋）  
 アクアガーデン迎賓館（岡崎）  
 アーフェリック迎賓館（岐阜）  
 アルモニーヴィラ オージュアルダン（常滑）



### ■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）  
 TERAKOYA（武蔵野） / SUD Restaurant TERAKOYA（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グヴ・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。