

豊かな食文化を持つイタリア・シチリア島でのバカンスをイメージ
表参道の GENTLE Dining から『アーリーヴァカンスアフタヌーンティー』が登場
～4月1日（木）から予約開始、5月1日（日）から提供～

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5月1日（日）～6月30日（木）までの期間限定で『アーリーヴァカンスアフタヌーンティー』を販売し、4月1日（木）よりその予約受付を開始いたします。



GENTLE Dining では、旬の食材を取り入れ、季節ごとにコンセプトを変えてアフタヌーンティーをご用意しています。5月から提供するのは、温暖な気候と碧い海、そして豊かな食文化を持ち、世界屈指の観光地であるイタリア・シチリア島でのバカンスをイメージしたアフタヌーンティーです。

全8種類のスイーツには、シチリア特産のレモン、ピスタチオ、アーモンド、リコッタチーズ、リモンチェッロなどを使用。リコッタチーズと蜂蜜でシチリア最古のお菓子“カッサータ”をイメージして作った「リコッタミエルチーズケーキ」、シチリアの食卓には欠かせないレモンを使った「シチリアンシトラスタート」や「マカロンレモン」、イタリアの伝統的なお酒であるリモンチェッロで風味付けしたキャラメル入りの「フィナンシェリモンチェッロ」、さらにビーチで飲むカクテルをイメージした「ヴェリーヌモヒート」などが並びます。また、よりシチリアでのバカンス気分を味わっていただけるよう、リモンチェッロが付いたセットもご用意しています。

長引くコロナ禍で旅行を楽しめない方も多いのではないのでしょうか。新緑の季節に爽やかな光と風を感じながら、GENTLE Dining のアーリーヴァカンスアフタヌーンティーで少し早めのバカンス気分を堪能ください。碧い海に思いを馳せながら、今年の夏旅の計画を立てるのもおすすめです。

■アーリーヴァカンスアフタヌーンティー概要

販売期間：2022年5月1日（日）～6月30日（木）

<アーリーヴァカンスアフタヌーンティー>

価格：【平日】3,520円／8種 【土日】4,840円／11種（いずれも税込サ別）

内容：シチリアンシトラスタルト

リコッタミエルチーズケーキ

フィナンシェリモンチェットロ

ガトーシチリエヌ

ヴェリーヌモヒート

アーモンドとアプリコットムース

シュークリームプリネアモンド

マカロンレモン

（週末のみ）リエットとフムスのエクレア

（週末のみ）サーモンとクレームエペスのマカロンサレ

（週末のみ）チーズスコーン

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



<アーリーヴァカンスアフタヌーンティー リモンチェットロセット>

価格：【平日】4,400円 【土日】5,720円（いずれも税込サ別）

内容：アーリーヴァカンスアフタヌーンティー

リモンチェットロ／グラス

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

<テイクアウト用アフタヌーンティーBOX>

価格：4,536円／6種類×各2個（税別）

内容：シチリアンシトラスタルト

リコッタミエルチーズケーキ

ガトーシチリエヌ

アーモンドとアプリコットムース

シュークリームプリネアモンド

マカロンレモン

その他：事前予約のみの販売です。店頭でお渡しいたします



■商品詳細

シチリアンシトラスタルト

シチリア産のレモンジュースを使ったクリームと、レモンのコンフィをタルトに詰め、上にはメレンゲとレモンチップが乗っています。

リコッタミエルチーズケーキ

リコッタチーズと蜂蜜を使い、シチリア最古のお菓子“カッサータ”をイメージして作ったベイクドチーズケーキです。

フィナンシェリモンチェットロ

丸く焼いたフィナンシェの中央に、リモンチェットロで香り付けしたキャラメルを詰めています。

ガトーシチリエヌ

シチリア産のピスタチオを使用したオペラ。キルシュ(さくらんぼから作られるブランデーの一種)のシロップとグリオッティーヌ(さくらんぼの洋酒漬け)がアクセントです。

ヴェリーヌモヒート

モヒートをイメージし、ライムのムースにキウイのジュレとミントを乗せた爽やかなデザートです。

アーモンドとアプリコットムース

アーモンドのムースをアプリコットのゼリーで包み、生クリームとアプリコット、香りと爽やかな辛味が特徴のナスタチウムの葉を乗せました。

シュークリームプリネアモンド

シューの中に、シチリア産のアーモンドで作った濃厚なプラリネにとカスタードと合わせたクリームが入っています。

マカロンレモン

レモンのマカロンで、バジル味のガナッシュ、レモンのクリーム、ローストした松の実をサンドしました。

■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、地下に鮨処をそなえています。



所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-47-6

定休日 : 月曜日

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 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00~23:00(L.O. 21:30)

土 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) ※完全予約制

ディナー 17:00~23:00(L.O. 21:30)

日祝 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) ※完全予約制

ディナー 17:00~21:30(L.O. 20:00)

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 URL : <https://www.tgn.co.jp/>

T&Gの直営店・提携店（2022年3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（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（天王洲アイル） / 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。