

2022年10月20日  
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

キャビア、フォアグラ、トリュフ、オマール海老、蝦夷シカなど特別感のある食材を使用  
表参道の GENTLE Dining で『GENTLE クリスマスディナー 2022』を提供  
～2022年10月21日（金）から予約受付スタート～

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、表参道のレストラン「GENTLE Dining（ジェントル）」にて、毎年早期に予約が埋まるクリスマス限定メニュー『GENTLE クリスマスディナー 2022』の予約受付を2022年10月21日（金）から開始いたします。提供期間は、2022年12月23日（金）から25日（日）の3日間です。



GENTLE Dining では、イタリアンやスパニッシュの要素を織り交ぜた地中海料理と、国内外の星付きレストランで活躍したパティシエがつくるスイーツを提供しています。

クリスマス限定の『GENTLE クリスマスディナー 2022』は、シェフとパティシエが手掛けた全7品のスペシャルディナーコースで、アミューズからデザートまで様々な食材や料理を少しずつお楽しみいただけます。キャビア、フォアグラ、トリュフ、オマール海老、蝦夷シカ、黒キャベツなどクリスマスの特別感を演出する食材や旬の味覚を使用しました。

キャビアの塩味とオイルでシンプルに味わう冷前菜「キャビアの冷製フェデリーニ」、旬の野菜の美味しさを凝縮した温前菜「18種類の野菜のグラタン リボリータ イチヂク」、シンプルなソテーで旨味を引き立てた肉料理「蝦夷シカのソテー ビーツとザータルのソース 古代塩 アンコール・ワット産生胡椒」など、素材の特長をいかした上品な味わいの料理は、あえてシックな見た目に仕上げています。対してデザートは、クリスマスオーナメントをモチーフにした鮮やかな赤の「フランボワーズとチョコレートのムース」。目でも舌でも特別な時間を味わえるコースとなっています。

11月20日（日）までにご予約の方はコース価格が15%OFFになるだけでなく、乾杯のドリンクをお付けいたします。非日常的な大人の隠れ家で特別なコースを堪能しながら、大切な人と素敵な思い出を作るクリスマスはいかがでしょう。

## ■GENTLE クリスマスディナー 2022 概要

販売期間：2022年12月23日（金）～25日（日）までの3日間

予約受付：2022年10月21日（金）より開始

予約方法：Web サイト (<https://www.tablecheck.com/shops/gentle/reserve>)

または電話（050-3503-7871）

※期間中はクリスマス限定コースのみの提供となります。予めご了承ください。

<コース概要>

価格：16,500円(税込)

内容：

（アミューズ）甘エビとカラスミのタルト、穴子とフォアグラの山椒プチシュー、ブラータチーズと洋梨ハモン・セラーノ

地中海料理にカラスミや山椒など和の食材を合わせた、ワインに合う3種のフィンガーフード。

（冷前菜）キャビアの冷製フェデリーニ

キャビアの塩味とオリーブオイルで、シンプルかつ贅沢な冷製パスタ。

（温前菜）18種類の野菜のグラタン リボリータ イチジク

イタリア・トスカナ地方の郷土料理で「食べるスープ」とも言われるリボリータを煮詰めてグラタン風に仕上げた料理。リボリータには欠かせない黒キャベツが入っています。

（パスタ）北海道産キタアカリのニョッキ 牛ほほのラグー ユリ根 トリュフ

契約農家から仕入れたキタアカリを使用した自家製ニョッキ。濃厚な味わいの牛ほほ肉のラグーとたっぷりのトリュフを絡めて、芳醇な香りと共にお楽しみいただけます。

（魚料理）ホタテのプリンとオマール海老のソテー

新鮮なホタテをすり潰し、クリームとあわせて蒸し焼きにしたホタテのプリンと、オマール海老のソテー。海老の旨味と香りを凝縮させた泡のソースを添えています。

（肉料理）蝦夷シカのソテー ビーツとザータルのソース 古代塩 アンコール・ワット産胡椒

蝦夷シカをシンプルにソテーし、中東のハーブであるザータルとビーツを使った赤いソースを合わせてクリスマスらしさを演出しました。

（デザート）X'mas オーナメントに見立てたフランボワーズとチョコレートのムース ベリーを添えて  
クリスマスオーナメントをモチーフにしたチョコレートの球体に、フランボワーズとチョコレートの2種類のムースが入ったデザート。周りに添えた甘酸っぱいベリーと一緒に召し上がりください。

※サービス料（10%）を別途頂戴いたします。

※食材の入荷状況により、メニュー内容が若干変更になる場合がございます。

※アレルギーや苦手な食材がございましたら事前にお知らせください。

## ■早期予約特典

11月20日（日）までにご予約の方には、以下の特典がございます。

- ・コース価格より15% OFF
- ・乾杯ドリンク付き

## ■店舗情報「GENTLE Dining & Sushi Bar」

所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-47-6  
(表参道駅から徒歩7分)

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)

<鮎処>

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

# T&Gの直営店・提携店（2022年10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 (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) / グランドパーク小樽 (小樽)

## 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。