

2021年7月5日
株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

マンゴーやパッションフルーツなど夏のフルーツで南国リゾート気分を満喫
表参道のレストラン GENTLE Dining から「トロピカルアフタヌーンティー」が登場
～7月10日から8月31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、7月10日（土）～8月31日（火）までの期間限定で「トロピカルアフタヌーンティー」を販売いたします。



季節ごとにコンセプトや食材を変えて提供するアフタヌーンティーは、予約で完売してしまうことも多く、美しいデザインが大人の女性に人気です。

7月から期間限定で登場するのは、南国リゾート気分を味わえる真夏にピッタリの「トロピカルアフタヌーンティー」。パッションフルーツのマカロン、マンゴーのガトー、マンゴータルト、ココナツとバナナのムースグラッセ、メルマトパイナップル、ココナツとキャラメルガトー、イエルバブエナと桃のムース、グアバのシュークリームという8種類のデザートをお楽しみいただけ、週末限定でさらに3種類のセイボリーが加わります。

夏の旬のマンゴーやパッションフルーツ、グアバを使ったデザートはもちろん、スペイン定番の蜂蜜（＝メル）とチーズ（＝マト）を使った“メルマト”をアレンジした「メルマトパイナップル」、香りが強く野性味のあるキューバ産“イエルバブエナ”のミントを使用し、桃のムースと合わせた「イエルバブエナと桃のムース」など、地中海レストランならではのちょっとめずらしいデザートもおススメです。

旅行にはなかなか行けない今、目にも鮮やかなトロピカルデザートで、つかの間のリゾート気分を満喫してはいかがでしょうか。緑豊かなテラス席もご用意して、お待ちしております。

■トロピカルアフタヌーンティー概要

販売期間：2021年7月10日（土）～8月31日（火）

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種が加わります

内容：8種類のスイーツ×各2個（2名様用）

パッションフルーツのマカロン

マンゴーのガトー

マンゴータルト

ココナツとバナナのムースグラッセ

メルマトパイナップル

ココナツとキャラメルのガトー

イエルバブエナと桃のムース

グアバのシュークリーム

※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



■パッションフルーツのマカロン

パッションフルーツのマカロンにパッションフルーツのガナッシュをはさんだ、果物をまるごと食べているようなトロピカルさと酸味が特徴のデザート。



■マンゴーのガトー

スポンジの上にマンゴームースとフランボワーズムースを重ね、マンゴーとフランボワーズをトッピング。黄色とピンクの色使いも可愛いケーキです。



■マンゴータルト

一口サイズのタルトの中には、カスタードと生クリームをあわせたディプロマットクリームとアップルマンゴーのスライスが入っています。



■ココナツとバナナのムースグラッセ

バナナのムースを凍らせた「ムースグラッセ」をココナツのサブレでサンドし、チョコレートでコーティングしたデザート。スッと溶ける冷たいくちどけが夏にピッタリです。



■メルマトパイナップル

“メルマト”というチーズに蜂蜜をかけて食べる、スペイン定番のデザートをGENTLE風にアレンジ。クリームチーズとフロマージュブランを生クリームで合わせた自家製チーズにスパイスを効かせたパイナップルコンポートと蜂蜜を乗せました。



■ココナツとキャラメルのガトー

口に入れた瞬間消えてなくなるほど滑らかなキャラメルムースにトロピカルなムード漂うココナツクリームを乗せ、濃厚な味わいに。



■イエルバブエナと桃のムース

香りが強く野性味のあるキューバ産「イエルバブエナ」のミントを使用しています。ビスケットに、イエルバブエナの入った桃のコンポート、桃のムース、桃のジュレを重ねた、桃の甘さとミントの清涼感の組み合わせが新鮮なケーキです。



■グアバのシュークリーム

プチサイズのシューに、濃厚なグアバのクリームと、甘酸っぱく爽やかなドラゴンフルーツのジュレを詰めました。

※週末は、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ペスのマカロンサレ、ドライフルーツのスコーン）が加わった11種のセットになります。

■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 : <Dining>

火～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19:30)

<鮨処>

火～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)

※酒類の提供は 19 時まで

まん延防止等重点措置適用の為、6月21日～当面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。

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（2021年7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) / 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。