



## ■プリフィックスメニュー概要

価格：3皿 ¥5,280 /4皿 ¥6,930/5皿 ¥8,800 (すべて税込)

内容：以下より、カテゴリーに関係なくお好きな料理を自由にチョイスできます。

### <前菜>

豚肩のコンフィ 栗とバルサミコソース

手長エビのソテー

カツオのカルパッチョ 芽紫蘇とショウガのバーニャカウダ

イタリア産ブラティーナチーズとアメーラトマトのカプレーゼ

マッシュルームソースに浮かぶ ホタテのソテー金木犀の香り

カマスの香草パン粉焼き 利尻コンブのグリッシーニ

10か月熟成パルマ産生ハムのサラダ

タコのとマト煮込み 自家製ハリッサ

### <パスタ>

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ 焼き舞茸と羊のラグーソース

リングイネ タコの煮込みとハラペーニョのアラビアータ

リコッタチーズとレモンのパスタ ローストズッキーニ

松茸とさんまの焼きリゾット

### <メイン>

アメリカ産Tボーンステーキ (+¥2,500)

北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩

骨付き仔羊のチョップ

博多地鶏のグリル ディアボラ 朝天唐辛子

白身魚のアクアパッツァまたは香草パン粉焼き

### <デザート>

季節によって変わります。ワゴンよりお選び下さい

## ■プリフィックスメニュー専用ワインペアリング

価格：3,300円(税込) /3種類

内容：ご注文のプリフィックスメニューに合わせ、ソムリエが3種のグラスワインをおススメ

その他：10月31日までに、HPよりご予約の上でご来店いただいたお客様は、ワインペアリングを30%OFFで提供いたします。

## ■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 ディナー 17:00～23:00(L.O. 22:00)

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. 22:00)

日祝 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) ※完全予約制

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

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

※東京都からの要請に従い、10月1日（金）より当面の間、営業時間を変更しております。最新の営業時間はHPをご覧ください。

---

### 【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。