

ミッドランドスクエア 41F 絶景とともに
7種類の豊潤チーズ&春色イチゴスイーツを味わう
アフタヌーンティー

2025年3月4日(火)~4月30日(水) 販売
ダイニングバー GRADATIONS (名古屋)



挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ（本社：東京都中央区、代表取締役社長 CEO：渋谷守浩、東証スタンダード：証券コード 2196 以下、エスクリ）が運営するレストラン【GRADATIONS（名古屋）】にて、フロマージュ・タルティーヌとイチゴのミニアルディーズを楽しむアフタヌーンティー「フロマージュ・タルティーヌ&ストロベリー・ミニアルディーズ」を3月4日（火）より4月30日（水）までの期間限定で提供いたします。

名古屋を象徴するランドマーク『ミッドランドスクエア』の41階に位置するグラデーションズ。地上200メートルから望む大きな空は豊かな表情を演出すると共に、お料理と共に特別な時の流れを演出いたします。

7種類のチーズを使用したセイボリーと、イチゴをふんだんに使用したミニャルディーズで彩る、特別なアフタヌーンティーをご用意しました。

セイボリーは7種類のチーズそれぞれの旨味を引き立てる様々な食材とマリアージュさせました。チーズの魅力を余すところなく引き出して“フランス人にとっての人生を楽しむアイテムの一つ”でもあるタルティーヌ仕立てになっております。

セイボリーのキャビアパイに合わせるのはカマンベールチーズで、独特な塩味と相性がとても良い卵と共に全体の味をまとめています。また、世界三大ブルーチーズの一つであるロックフォールチーズはイチゴと合わせてタルト仕立てにし、ヘーゼルナッツクリームとのハーモニーを愉しんでいただける仕上がりとなりました。

ミニャルディーズには“盛りのイチゴ”から“名残のイチゴ”をふんだんに使用し、春にふさわしく軽やかに仕上げ、バラエティ豊かなタルティーヌと共にシェフの想いを1プレートで表現します。グラデーションズのアフタヌーンティーは、セイボリーのボリュームが多いため、ランチとしても大変好評をいただいています。

チーズとイチゴに合わせる紅茶は、フランスで150年以上の歴史を誇るパリジャン御用達ブランドの“クスミティー (KUSUMI TEA)”のオーガニックティーをフリーフローにて、優雅なひと時に華を添えます。昼間の女子会にいかがでしょうか？

紅茶の本場イギリスでは、チーズと紅茶を一緒に嗜む人も多く、相性は抜群です。紅茶に含まれるタンニンが、口の中の油分を分解して爽やかにしてくれるため、タルティーヌやミニャルディーズを口に運ぶたびにフレッシュな味わいが感じることができます。

チーズや紅茶そのものの味を愉しむもよし、濃厚な香りのチーズとやさしい香りの紅茶のマリアージュを楽しむもよし。チーズの奥深さを存分にご堪能ください。

【フロマージュ・タルティーヌ&ストロベリー・ミニアルディーズ】販売概要

- 開催期間： 2025年3月4日（火）～2025年4月30日（水）
- 場所： GRADATIONS
愛知県名古屋市中村区名駅4丁目7-1
ミッドランドスクエア 41F
- 時間： 11:00～15:30 2時間制（ラストオーダーは90分となります）



●プラン詳細（おひとり様）※ 価格（PRICE）には消費税・サービス料が含まれております。

PLAN	FOOD		DRINK		BEVERAGE		SPECIAL	PRICE
A	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー					¥ 5,500
D	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー			+	シグネチャーディッシュ 『黒トリュフと エシレバターの マスカルポーネサンド』	¥ 6,700
B	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロア (スタンダード)			¥ 7,000
C	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロア (スタンダード)	+	シグネチャーディッシュ 『黒トリュフと エシレバターの マスカルポーネサンド』	¥ 8,200
E	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロア (プレミアム)			¥ 9,000
F	セイボリー 8種 ミニアルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロア (プレミアム)	+	シグネチャーディッシュ 『黒トリュフと エシレバターの マスカルポーネサンド』	¥ 10,200

※ ご予約・お問合せは、お電話または公式ホームページにて受け付けております。

電話 050-1743-3796 (11:00-15:30/17:30-23:00)

ホームページ <https://yoyaku.toreta.in/gradations/#/>

●メニュー詳細

▼FOOD

フロマージュ・タルティーヌ（セイボリー8種）

リコッタチーズ	アスパラ 生ハム タルティーヌ
ゴルゴンゾーラ	三河牛タータースタイル タルティーヌ
カマンベール	キャビア タマゴ ライム パイ
グリエールチーズ	新玉ねぎ 桜海老 タルティーヌ
グラナパダーノ	三浦野菜 ガトーインビジブル
チェダーチーズ	ホタルイカ 春キャベツ タルティーヌ
ミモレット	菜の花 クロックムッシュ ミモザスタイル
本日のポターージュ	

ストロベリー・ミニアルディース（ミニアルディース7種）

- あまおう マカロン
- イチゴプリンサンド 岡崎おうはん&和三盆×フランボワーズバターサブレ
- イチゴ ムース
- イチゴ ブランマンジェ
- “ロックフォール” イチゴタルト ヘーゼルナッツクレーム・ダイヤモンド
- イチゴ ピスタチオ タルティーヌ
- “マスカルポーネ” イチゴのクレープ

▼DRINK

ウエルカムドリンク 地中海トニック マスカットジュース&エルダーフラワー

KUSMI TEA (Organic)

アナスタシア

世界中でベストセラー 柑橘系の爽やかな薫りが魅力のブラックティー

エクスピュア・アディクト

世界中のセレブリティが愛してやまない美と健康を追求したブレンド

フレンチカンカン

新鮮なイチゴやラズベリーの香りに、レッドカラントの
わずかにピリッとしたアクセントが
引き立つ味わい深い紅茶

サントペテルブルク

ベルガモットの香りを纏わせたアールグレイ
甘いバニラのアクセントとキャラメル
官能的な香り

コーヒー





▼BEVERAGE

ワインフリーフロー (スタンダード)

スパークリング	ジャラリッジ・Jr・スパークリング NV
白ワイン	ジャラリッジ・クラシックホワイト・ロータス
赤ワイン	ジャラリッジ・クラシックレッド・ロータス

ワインフリーフロー (プレミアム)

シャンパーニュ	ビルカール・サルモン・ブリュット・レゼルヴ
白ワイン	スカイワイン コーダ ブランコ 2023 オーガニック
赤ワイン	スカイワイン コーダ ロッソ 2022 オーガニック

共通

ビール	アサヒ プレミアム生ビール 熟撰
ソフトドリンク	オレンジジュース、グレープフルーツジュース、クランベリージュース、マスカットジュース、ウーロン茶



会社概要

社名 : 株式会社エスクリ
設立 : 2003年6月
資本金 : 5,000万円(2024年3月31日現在)
所在地 : 東京都中央区日本橋小網町6-1山万ビル
上場市場 : 東証スタンダード(証券コード 2196)
従業員数 : 794名(2024年3月末現在、グループ全体)
年商 : 連結266億円(2024年3月期)
代表者 : 代表取締役社長 CEO 渋谷 守浩
事業内容 : 挙式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業
URL : <https://www.escrit.jp/>

【グループ会社】

株式会社渋谷(本社:奈良県桜井市)

SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社(本社:奈良県橿原市)

【直営店】

■関東

L2126、ロザンジュイア広尾迎賓館、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オプラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、ラグナスイート新横浜 ホテル&ウエディング、ラグナヴェール SkyTerrace、アンパサンド(旧 ラグナヴェール ATELIER)、ラポルト、ザ ライヴラリー

■東海

ラグナヴェール NAGOYA、GRADATIONS

■関西

ア・ラ・モード パレ&ザ・リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA、ラヴィマーナ神戸

■中国

ラグナヴェール広島

■四国

渭水苑/祥雲閣

■九州

アルマリアン FUKUOKA

■東北

ラグナヴェール SENDAI

■北陸

ラグナヴェール KANAZAWA

■沖縄

セントレジェンダ OKINAWA



【運営サービス】

ルクリアモーレ、フォトウエディング One Second A Day、パーティハンター、WINELIST
アニコリオンラインストア、アニコリトラベル、アジトトラベル

【運営受託・コンサルティング】

Fish Bank TOKYO、CITY CLUB OF TOKYO

< 本件に関する報道関係者 お問合せ >

株式会社エスクリ 広報室 (担当: 長井)

電話番号: 050-1741-6002 / Mail: kohoshitsu@escrit.jp