

各位

平成 30 年 5 月 16 日

代表者名 代表取締役社長 河合達明

(コード番号 2424 東証一部・名証一部)

初夏はひんやり、爽やかフルーツをフレンチで！  
話題のシメパフェ付き「フルーツ尽くしディナー」を 6 月限定販売

株式会社ブラス（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：河合達明、以下当社）の運営する、フレンチレストラン「クルヴェットダイニング（名古屋市中村区）」にて、平成 30 年 6 月 15・18・19・20・21・22 日の 6 日間限定で、シメパフェ付き「フルーツ尽くしディナー」を販売いたします。なお、事前予約の受付も開始しております。



名古屋駅から徒歩 3 分の好立地にありながら、大人の隠れ家のような空間で非日常感を味わうことのできるフレンチレストラン「クルヴェットダイニング」。毎月、イベントや旬の食材にあわせた期間限定ディナーが味わえることでも、大変ご好評いただいております。6 月といえば、旬のフルーツが目白押し！そこで、今回は、初夏を楽しめる、フルーツをふんだんに使った爽やかなフレンチコースを販売いたします。



冷たい白桃のスープに、さっぱりとしたフルーツソースを使ったメインの魚料理や肉料理。さらに、デザートにはフルーツをたくさん使った「シメパフェ」をご用意。ワイングラスで楽しむ美しいパフェは、心躍る一品となっています。ご夫婦やカップルのデートや、女子会でのご利用におすすめです。

さらに6月といえば「ジュンブライド」の季節。6月の花嫁は幸せになる、という素敵な言い伝えになぞらえて、大好きな彼女にプロポーズしてみませんか。チャペルを併設する、クルヴェットダイニングでは、サプライズプロポーズのご相談や花束のご注文なども受け付けております。ぜひお気軽に、お問い合わせください。



#### ■開催概要/シメパフェ付き「フルーツ尽くしディナー」

日時：平成30年6月15・18・19・20・21・22日の6日間限定【要予約】

時間：17:30~22:30 (L.021:00)

料金：¥7,560 (税サ込)

全6品 (アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)

- ・小さな一皿
- ・魚介と夏フルーツのマリアージュ

- ・白桃のスープ・名古屋コーチンのコンソメジュレ
- ・天然鯛とあさりのアクアパッツァ
- ・北海道産鴨とフォアグラ～南国ソース～
- ・夏フルーツたっぷり「シメパフェ」

※デザートは今話題のシメパフェ。ワイングラスで楽しむ美しいパフェをご堪能ください。

※コーヒー・焼き立てパン付

※メニューは一例であり、食材や内容変更になる場合がございます。

#### ■フレンチレストラン「クルヴェットダイニング」店舗概要



所在地：愛知県名古屋市中村区名駅 2-38-18 結婚式場「クルヴェット名古屋」1階

定休日：土・日・祝

席数：34席（テーブル席）

お問い合わせ：052-561-1133 ※ご予約・お問い合わせは10:00より承ります。

WEB予約：<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23056855/party/58783183>

公式サイト：<http://www.crevette-dining.net/>

〈本件に関するお問合せ・取材のご依頼〉

株式会社プラス広報室：谷村 TEL：052-571-3322（平日10時～18時30分） FAX：052-571-3323