

名古屋ミッドランドスクエア 41F 絶景とともに
7 種類のチーズ&トロピカルフルーツを
贅沢に味わうアフタヌーンティー
&
“南国フルーツパラダイス” 夏のトロピカル パフェ

2025 年 7 月 7 日（月）～9 月 7 日（日） | 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）が運営する名古屋の絶景ダイニング【GRADATIONS】にて、アフタヌーンティー「フロマージュ・タルティーヌ&トロピカルフルーツ・ミニアルディーズ」と「南国フルーツパラダイス 夏のトロピカル パフェ」を 7 月 7 日（月）より 9 月 7 日（日）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 GRADATIONS。地上 200 メートルから広がる大空が豊かな表情を見せ、料理とともに特別なひとときを彩ります。

7種のチーズと旬のフルーツが織りなすアフタヌーンティー

『フロマージュ・タルティーヌ&トロピカルフルーツ・ミニャルディーズ』

GRADATIONS 定番のセイボリーは、7種類のチーズを使用したタルティーヌと、トロピカルフルーツをふんだんに使用したミニャルディーズで彩られ、アフタヌーンティーはもちろんお食事としてもお楽しみいただけます。



セイボリーは、それぞれのチーズの旨味を引き立てる多彩な食材とマリアーージュさせ、“フランス人にとっての人生を楽しむアイテムのひとつ”ともされる「タルティーヌ」仕立てにいたしました。なかでも人気のキャビアパイにはカマンベールを合わせ、相性の良い卵とともに全体をまとめ、ライムのアクセントを効かせています。また、愛知県三河地方を中心に生産される黒毛和種「三河牛」をタータースタイルに仕立て、世界三大ブルーチーズのひとつ「ゴルゴンゾーラ」との贅沢な組み合わせもご用意しました。

野菜にもこだわり、神奈川より直送されるブランド野菜「三浦野菜」をはじめ、その時期に最もおいしい状態で届く野菜のポテンシャルを引き出し、夏の食材とのハーモニーを演出します。温暖な気候と豊かな土壌に育まれた「三浦野菜」を、存分にお楽しみください。

ミニャルディーズには、レモン・メロン・桃・マンゴーなど、夏を象徴する色鮮やかなフルーツを贅沢に使用。旬のフルーツの甘く芳醇な香りと味わいが、爽やかな酸味と相まって絶妙なバランスで、お口の中を幸せな余韻で満たします。ビタミンカラーの華やかな美しさも相まって、身体だけでなく心をも潤わせるような、夏にふさわしいティータイムをお届けいたします。

彩り豊かなスイーツとバリエーション豊富なタルティーヌに、シェフの想いを込めて。

チーズとトロピカルサマーフルーツに合わせる紅茶は、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ご提供。優雅なひと時に華を添えます。

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アルディーズを口に運ぶたびにフレッシュな味わいを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のもよし、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愉しむのもよし。チーズの奥深さを存分にご堪能ください。

南国フルーツの恵みを重ねた、夏限定のトロピカルパフェ登場

夏のシーズンルフフルーツパフェとして、「南国フルーツパラダイス 夏のトロピカルパフェ」をご用意いたします。トロピカルフルーツの王道であるマンゴー、パッションフルーツ、パイナップルをふんだんに使用し、チーズクリームで全体をまとめ上げました。

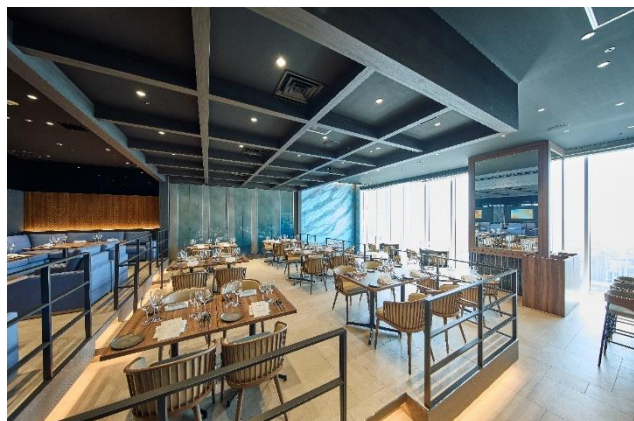
グラスの中には、サクサクとした食感やまろやかな口あたり、酸味とコクのバランスなどが層になっており、崩し方やすくい方によって変化する味わいを楽しめるのも、パフェならではの魅力です。一口ごとに、トロピカルな風味を存分にご堪能いただけます。

夏の太陽が降りそそぐ昼にはスパークリングワインとともに、また、一日の締めくくりにはご自身へのご褒美として夜パフェをシャンパーニュとともに——。その瞬間ごとの美味しさを、どうぞお楽しみください。



販売概要

販売期間 : 2025 年 7 月 7 日 (月) ~ 9 月 7 日 (日)
 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
 予約方法 : 電話 050-1743-3796 (11:00~15:30/17:30~23:00)
 予約サイト <https://yoyaku.toreta.in/gradations/#/>



アフタヌーンティー

名称 : フロマージュ・タルティーン&トロピカルフルーツ・ミニアルディーズ
 提供時間 : 11:00~15:30 (2 時間制/ラストオーダー90 分)

●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-4種類 コーヒー					¥ 5,500
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-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パターの マスカルポーネサンド』	¥ 6,700
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-4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロー (スタンダード)			¥ 7,000
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-4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロー (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パターの 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-4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロー (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-4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロー (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パターの マスカルポーネサンド』	¥ 10,200

●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）

グリエール	玉蜀黍 イベリコ生ハム クロックムッシュ
チェダー	枝豆 トリュフ
ブッラータ	パン・コン・トマテ
シェーブル	炙り鰹 ズッキーニ デイル キュウリ タルティーヌ
リコッタ	鰯 大葉 梅 タルティーヌ
カマンベール	オシェトラキャビア タマゴ ライム パイ
ゴルゴンゾーラ	三河牛 タータースタイル タルティーヌ
林檎&バジル スープ	

アーリーサマー・ミニタルディーズ（ミニタルディーズ7種）

クリームチーズ マンゴータルト
 桃 ブランマンジェ 桃のジュレ
 メロン サワークリーム タルティーヌ
 ムース トロピカル
 レモントルト パータ・フィロ仕立て
 ジュレ エキゾチック
 レモン マカロン

▼ DRINK

ウエルカムドリンク フィーバーツリー “レモントニック” & マスカット & ミント モクテル KUSMI TEA (Organic)

ホワイトベリーズ

甘酸っぱいベリーがデリケートに香る優美でたおやかなホワイトティー！
 若草のトーン、爽やかな酸味と甘み、凝縮した果実味の味わいが魅力！

トロピカルホワイト

マンゴー & パッションフルーツがトロピカルに香るエキゾチックなホワイト
 ティー！ジューシーな完熟フルーツを思わせるボリューム感も魅力的！

アクアサマー（カフェインフリー）

ハイビスカスの爽やかな酸味を包むピーチ & アプリコットのうっとりする果実味！
 完熟したフルーツを彷彿とさせるボリュームミーなアロマが特徴！

フレンチカンカン

フランスの古き良き時代に思いを馳せるフルーティーで華麗なブラックティー！
 イチゴやラズベリーをコクのある紅茶に絶妙にブレンドした逸品！

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

▶ 南国フルーツパラダイス 夏のトロピカルパフェ

名称	: 南国フルーツパラダイス 夏のトロピカルパフェ
提供時間	: ランチ 11:00~15:30 (L.O.14:00) ディナー 17:30~23:00 (L.O.22:00)
価格	: 1,800 円 (税込・サービス料込)

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 (2025 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	: 755 名 (2025 年 3 月末現在、グループ全体)
年商	: 連結 261 億円 (2025 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、
ampersand By LAGUNAVEIL 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

セントレジエンダ 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
アニクリオンラインストア、アニクリトラベル、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