

名古屋ミッドランドスクエア 41F の絶景と共に
7 種のチーズとオータムフルーツを
贅沢に味わうアフタヌーンティー
& 秋限定のシャインマスカット×本日のブドウパフェ

2025 年 9 月 8 日（月）～11 月 9 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&オータムフルーツ・ミニアルディーズ」と秋限定の「シャインマスカット×本日のブドウパフェ」を 9 月 8 日（月）から 11 月 9 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種のチーズと和栗、ブドウ、洋ナシなど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&オータムフルーツ・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、オータム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。なかでも定番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、茸、鯖、無花果、かぼちゃと、秋の味覚を存分に楽しめる組み合わせでご提供いたします。

野菜にもこだわり、神奈川県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、秋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、和栗、ブドウ、洋ナシなど、秋を象徴する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。温かみのある色彩に彩られたオータムフルーツは、華やかな美しさも相まって、身体だけでなく心まで和ませるような、秋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、1プレートに秋を盛り込みます。

チーズとオータム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、口の中を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を感じていただけます。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。

オータムフルーツの定番“ブドウ”を堪能する、秋限定のシャインマスカット×本日のブドウパフェ登場



GRADATIONS で大人気のシーズンフルーツパフェとして、「シャインマスカット×本日のブドウパフェ」をご用意いたします。

秋になるとたわわに実るシャインマスカットと、その日に仕入れる様々なブドウをふんだんに使用して、レモンの爽やかさ、エルダーフラワーの芳醇な香りをクリームチーズでまとめ上げました。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、幸せを感じていただける、多彩な味わいを楽しめるパフェに仕上げました。爽やかな秋の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9月8日(月)～11月9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・タルティーヌ&オートムフルーツ・ミニャルディーズ
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 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ4種類 コーヒー					¥ 5,500
B	セイボリー 8種 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ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 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ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 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ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 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ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 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエ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)

グリエールチーズ	秋の茸 イベリコ生ハム クロックムッシュ
ブラータ	鴨胸肉パストラミ いちじく
リコッタチーズ	鯖サンド レモン 粒マスタード
ブリードモー	しらす 柚子 ケッパー タルティーヌ
チェダーチーズ	南瓜 クミン プンティ
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
三浦野菜&チーズ	スープ

オートムフルーツ・ミニャルディーズ (ミニャルディーズ 7 種)

和栗	モンブランタルト
マロン	マカロン
フロマージュブラン	ムース キャラメリゼナッツ
クリームチーズ	ベイクドチーズケーキ
サワーブランマンジェ	ブドウジュレ
岡崎おうはん	チョコレートプリン サブレショコラ
洋ナシ	タルティーヌブリュレ

▼ DRINK

ウエルカムドリンク フィーバーツリー“地中海トニック” & フジリンゴ & ミント モクテル

KUSMI TEA (Organic)

アクアフルッティ(カフェインフリー)

ハイビスカスとドライアップルの甘酸っぱい風味をベースに、健康によいと注目されるスーパーフードを加えたウェルネスティー

アナスタシア

クスミティーの代名詞であり、フローラルに華やぐ柑橘系の爽やかなアールグレイティーは透き通るような味わいとまろやかな飲み口が特徴。

サンクトペテルブルク

キャラメル、ベリー、バニラの三重奏で贈る、デザート感覚のアールグレイはどっしりしながらもシルキーな飲み口が特徴

ルイボスバニラ カフェインフリー

バニラの香りをふんわりまとったルイボスティーはさっぱりとスムーズな飲み口ながら、奥行きのある味わいと、うっとりする長い余韻が特徴

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	ラスデン チェイジング デイジー ホワイト ブレンド 2022
赤ワイン	ラスデン ドリフトサンド GSM 2021

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

■ シャインマスカット×本日のブドウパフェ

名称	: シャインマスカット×本日のブドウパフェ
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 31 日現在、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 オブラザ 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weet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、ラソール ガーデン・名古屋

■ 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、KIYOMIZU 京都東山

■ 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