

地上 200m のダイニングバー 名古屋随一の高さ**猛暑に目から涼むひと時、お手頃＜絶景ランチ＞開始****メインもスイーツも選べてお得****4 品 3850 円で 贅沢な料理と非日常的眺望を**

結婚式場・レストラン運営の(株)オンザページ(東京、東証スタンダード上場)は、メインとスイーツをそれぞれ 3 品から選べるプリフィックスのランチコースを、名古屋駅前の高層ビル「ミッドランドスクエア」41 階のダイニングバー「グラデーショonz」で開始します。

コースは平日限定で、前菜とサラダ、メイン、デザートの 4 品をドリンク付き税込 3850 円から提供します。開始日は 2026 年 6 月 15 日(月)からで、季節ごとにメニューを入れ替え通年販売します。

当店が 4000 円以下のお手頃なランチコースを用意するのは初めてです。

地平線まで広がる絶景を眺めながら、フレンチベースの美味をリーズナブルに

料理はフレンチの伝統的な技法をベースにした創作料理を楽しめます。前菜としてフランス発祥のオープンサンドから始まり、新鮮な三浦野菜をフルーツのドレッシングで食すサラダ、メインに牛または鹿、伊勢海老のボワレ、デザートには当店代名詞のパフェなどが続きます。

「グラデーショonz」は高層ビル 41 階、地上 200 メートルにあるダイニングバーで、カジュアル形態のレストランでは名古屋随一の高さを誇ります。店内に入ると名古屋の市街地が眼下に広がり、地平線までを見渡せます。内装はシンプルモダンを基調に、落ち着いた色調と素材感で統一したスタイリッシュなデザインです。

「プリフィックスランチ～選べるランチ～」は、そんな贅沢な眺望と料理を初めて、お手頃価格で楽しんでもらうランチメニューです。

猛暑を迎えるなか、非日常的な“絶景ランチ”を楽しみながら、ゆったりと優雅に過ごし、目でも舌でも涼をとっていただければと思います。



< 店舗・コース概要 >

名称	プリフィックスランチ～選べるランチ～		場所	GRADATIONS(グラデーションズ)
税込価格	3850 円から		電話	050-1743-3796
提供期間	2026 年 6 月 15 日(月)～ ※平日限定の通年販売			
提供時間	11:00～15:30(L.O.14:00) ※ランチ限定メニュー			
	(レストランはディナー営業もしています／Dinner & Bar 17:30～23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30))			
住所	愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア 41 階			
交通	JR 名古屋駅徒歩 5 分、地下鉄名古屋駅徒歩 1 分、名鉄名古屋駅・近鉄名古屋駅徒歩 3 分			
定休日	なし ※2026 年は 8/24(月)のみ休み			
HP	https://wedding.escri.jp/place/gradations/restaurant/		Instagram	@gradations_restaurant
予約	https://reserve.toretaasia.com/gradations#/			

< コース料理詳細 >

前菜	タルティーヌ 2 種			
	フランス発祥のオープンサンド。三河湾の魚介と三浦野菜の食材を組み合わせた具材をパンにのせ、具材に合うチーズと合わせた一品。季節に使う食材は入れ替える。 9 月 6 日までは、カボチャのパンにトウモロコシとミモレットチーズをのせたタルティーヌと、パンにマダコのトマト煮込みとパルメザンチーズをのせて香草パン粉焼きにしたタルティーヌを提供			
サラダ	三浦野菜いっぱいのサラダ 季節のフルーツドレッシング泡仕立て			
	採れたての三浦野菜を使うサラダ。季節の果物でつくる“泡仕立て”のドレッシングは酸味がほどよく涼しげで、仕上げに散らす花びらが彩り鮮やかで美しい一品。9 月 6 日までは、フランボワーズを使ったドレッシングでふるまう			
メイン	以下 3 皿から一品を選べます。料理は季節で変更。下記メニューは 9 月 6 日まで提供			
	・北海道美瑛産 夏鹿のロース ブルーベリーと杜松の実のソース			
	脂質が少なくヘルシーな鹿のなかでも、“夏鹿”のみずみずしくジューシーな赤身を楽しんでいた一品。この時期栄養価が高いとされるオスの鹿のなかでも、北海道美瑛産のロースを厳選。クラシカルな杜松(ねず)の実(ジュニパーベリー)を使用したソースを現代風にアレンジしており、独特の香りが淡白な赤身の味を引き立てる			
	・伊勢海老のテルミドール GRADATIONS スタイル (+1200 円)			
	フランスの伝統的料理「テミドール」(伊勢エビを縦半分に分けて、身を取り出してクリーム系の濃厚なソースと絡め、再び殻に詰めてチーズとオープンで焼き上げる料理)を、ソースの風味にペルノー酒とサフランをふんだんに使用して軽やかに仕上げる一品			
	・国産牛フィレ肉のボワレ シェリービネガーソース (+1800 円)			
	牛肉のフィレを、まろやかな酸味のなかに奥行きのある甘みやコクのあるシェリービネガーのソースでお召し上がりいただく一品			
デザート	以下 3 皿から一品を選べます。果物を 2 カ月ごとに入れ替え提供。9 月 6 日までは桃で、「ももと紅茶のパフェ」は桃のジュレや桃の“紅茶マリネ”ほか計 18 種の素材を楽しめる			
	・季節のシャーベット "ヨーグルトのシャーベット"			
	・季節のデザート (+ 500 円)		・シーズナルパフェ (+1200 円)	

カフェ	以下 3 種から一品を選んでいただきます		
	・コーヒー	・オーガニック KUSMI ティー	・カフェラテ (+ 300 円)



< オンザページ 会社概要 >

社名	株式会社オンザページ(英文表記: ON THE PAGE, Inc.) ※東証スタンダード市場上場 ※(株)ノバレーゼと(株)エスクリの経営統合(2026 年 4 月 1 日)により社名変更		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 1-8-14 銀座 YOMIKO ビル 4F		
代表	代表取締役会長 CEO 渋谷守浩、代表取締役社長 COO 荻野洋基		
事業内容	ブライダル事業・レストラン特化型事業・建築不動産事業		
売上高	220 億 3900 万円(2025 年 12 月期実績) ※旧(株)ノバレーゼ単体の数字		
	245 億 5300 万円(2026 年 3 月期実績) ※旧(株)エスクリ単体の数字		
店舗数	(国内)直営婚礼施設 69、ドレスショップ 37、レストラン 15、提携婚礼会場 5、ホテル 1 (海外)レストラン 1、フォトサロン&スパ 1、提携婚礼会場 2 ※施設数は開業予定を含む数		
従業員数	1958 人(連結)、1557(単体) ※パート・アルバイトを除く(2026 年 5 月末日時点)		
電話	03-5524-1122(代)	設立	2016 年 8 月 1 日

< 報道各位からの問い合わせ先 >

(株)オンザページ 広報担当: 松井

TEL.03-5524-2299 E-mail: tamaki-matsui@onthepage.jp