

グアムに建つオン・ザ・ビーチの2つの人気挙式施設
「ブルーアステール」、「ルース・デ・アモール チャペル」
2019年7月1日（月）リニューアル！

～センチュリーコート丸の内総料理長監修のパーティメニューも2019年1月より登場～



ワタベウェディング株式会社【本社：京都府京都市、資本金41億7,637万2,000円、東証第一部上場、代表取締役花房伸晃】は、グアムの人気挙式施設「ブルーアステール」と「ルース・デ・アモール チャペル」を、2019年7月1日（月）にリニューアルいたします。

「ブルーアステール」は、恋人岬を望むタモン湾の中心に位置する、全方面ガラス張りの白亜のチャペルです。そのデザイン性に加え、ビーチフロントにある絶好のロケーション、併設するバンケットで叶うオーシャンビューパーティが多くの支持を集めています。今回のリニューアルでは、チャペル内のピューフラワーとピューフラワーリボンを、入り口から祭壇に向かってグラデーションとなるようブルーカラーを徐々に増やし、まるで海へと向かっていく様を美しい内装で実現しました。さらに2つのパーティ会場もそれぞれ模様替えを行い、スタイリッシュなイメージの会場「アンタレス」の壁にはオリジナルタペストリーを、フェミニンなイメージの会場「ベガ」の壁にはフラワーフレームを設け、それぞれの会場に併設するガーデンには会場の雰囲気と合わせたオーナメントも登場いたします。更に、ウェルカムスペースにも、フォトジェニックなオーナメント“ウェルカムトランク”を設置するなど、よりフォトスポットが豊富な会場へと生まれ変わります。

「ルース・デ・アモール チャペル」は、「グアムの海と空を一番近く感じられるチャペル」をコンセプトとした完全独立型のチャペルです。併設するオン・ザ・ビーチの邸宅風バンケット「テ・キエロ」は、2018年9月に内装のリニューアルを行い、新郎新婦が海を背景にサプライズ入場する演出が大変好評いただいています。今回のリニューアルでは、チャペル内のピューフラワーを変更し、太陽の日差しをイメージした黄色やコーラルピーチ系のバラを使用し、より元気で明るい印象の内装へと生まれ変わります。

更に2019年1月より、2チャペル限定で、センチュリーコート丸の内総料理長である鏡智行シェフにより開発されたパーティメニューを提供いたします。「ブルーアステール」では、グアムの美しい島・蒼い海・白い砂浜の印象をメニューに表現した「エスパーニャアズール」が、「テ・キエロ」ではカリフォルニアをテーマにした会場のイメージに合わせて開発された「カリフォルニアブリーズ」が登場し、こだわりの料理によるゲストへのおもてなしが叶います。

■■■本件に関する報道関係からのお問い合わせ先■■■

ワタベウェディング株式会社 広報担当：飯村・加茂（080-6172-5684）

TEL. 03-3288-4149 FAX. 03-3288-7315 E-Mail: public@watabe-wedding.co.jp

ホームページ：https://www.watabe-wedding.co.jp/company/press/ 【画像ダウンロードできます】

【ブルーアステール】概要

- 所在地：Chamorroita Wy, Tumon, Guam 96913
- 収容人数：30名
- バージンロード：12m、白の大理石
- 販売開始日：2018年12月7日（金）
- リニューアル予定日：2019年7月1日（月）
- 販売価格：

<パーティ・ウェディングライトプラン> 平日 ¥246,000～
 ※上記販売価格は2019年7月～2019年12月の挙式までとなります。
 ※その他プランはワタベウェディング各店までお問い合わせください。



<上記プランに含まれる内容>

施設使用料／牧師（またはセレモニーマスター）への謝礼／音楽奏者への謝礼／通訳兼介添え（挙式場にて）／結婚証明書（法的な効力はありません）／生花ブーケ&ブートニア（ランのクラッチ）／リングピロー（レンタル）／挙式日の支度場所～挙式会場間のカップル送迎／挙式後ビーチ撮影（映像商品お申込みの方対象）／挙式後「ブルーアステール」での食事2名様分（メニュー：アントス）ドリンクバックA付き／パーティコーディネーター／ゲストコーディネーター／ゲスト送迎（最大10名様分／車種・台数指定なし）／挙式日当日のカップルリムジン送迎（タモン・タムニング地区）／ウェルカムドリンク（ノンアルコール/カップル+列席者様人数分）／クリスタルローズセレモニー／パーティ時モニター・音響使用料

<パーティ会場「アンタレス」「ベガ」リニューアル>

「アンタレス」

淡いブルーの壁にはオリジナルタペストリー、ガーデンには青を基調としたオーナメントを新設。



「ベガ」

淡いピンクの壁にはフラワーフレーム、ガーデンにはピンクを基調としたオーナメントを新設。



<ウェルカムスペースのリニューアル>

開放的なウェルカムスペースには、オーナメント“ウェルカムトランク”を設置。



<シェフ鏡×GUAM「エスパーニャアズール」>

鏡智行シェフにより開発された、「ブルーアステール」だけの新パーティメニュー。グアムの美しい島・蒼い海・白い砂浜の印象をそのままに、おふたりの“旅のはじまり”をイメージしたコースを作成。スペインの統治時代の歴史も感じていただけるようなエッセンスもプラス。

販売価格：¥30,000（1名様）

※上記販売価格は2019年1月～2019年12月の挙式までとなります。

メニュー：

乾杯用スパークリングワイン（21歳未満/ノンアルコールドリンク）

～帰郷する想い～

ビーチでの一口アミューズ

～星に願いを～

天使の海老ガリシア風とサーモンのディルマリネ 彩り野菜のクリュディテ 3種のクリーム添え

～潮騒の音～

優しく蒸しあげたアパロニと雲丹、海水ジュレ キャビアをアクセントにして

～港にて～

鯛と香り高いズワイ蟹のスープ仕立て 地中海のイメージ

～大地の力～

アメリカ産ブラックアンガス牛フィレ肉のグリル

マッシュルームのソースとバレンシアパエリアをアレンジ ローズマリーの香りをまわらせて

～旅の語り～

クレマ・カタラーナと色とりどりなフルーツ ミニタルディーズを添えて

・パン ・コーヒー又は紅茶 ・ドリンクバックA（21歳未満/ノンアルコールメニューのみ）





鏡 智行 ~Tomoyuki Kagami~

1990年渡航し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修行を積む。ベルギーでは、三ツ星レストラン「ブルノー」に勤務。1992年帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001年料理長に就任。2008年、センチュリーコート丸の内総料理長兼レストラン ロゼット料理長に就任。日本各地の食材をテーマにした料理企画の他、中華やイタリアンなど、他ジャンルの有名シェフと共演する「越境する食の力」シリーズなど、さまざまなイベント企画を手掛ける。2012年、国際美食団体「ラ・シェヌヌ・デ・ロティスール協会」入会。

【ルース・デ・アモール チャペル】概要

- 所在地：727 Pale San Vitores Rd., Tamuning, Guam 96913
 - 収容人数：24名
 - バージンロード：8m、ガラス
 - 販売開始日：2018年12月7日（金）
 - リニューアル予定日：2019年7月1日（月）
 - 販売価格：
 - <ライトプラン> 平日 ￥187,000～
- ※上記販売価格は2019年7月～2019年12月の挙式までとなります。
 ※その他プランはワタベウェディング各店までお問い合わせください。



<上記プランに含まれる内容>

施設使用料/牧師（またはセレモニーマスター）への謝礼/音楽奏者への謝礼/通訳兼介添え（挙式場にて）/結婚証明書（法的な効力はありませんが）/生花ブーケ&ブートニア（ランのクラッチ）/リングピロー（レンタル）/挙式日の支度場所～挙式会場間のカップル送迎/挙式後ビーチ撮影（映像商品お申込みの方対象）/挙式後ガーデンでの撮影（映像商品お申込みの方対象）/挙式後「テ・キエロ」での食事2名様分（メニュー：ルース）ドリンクバックA付き/パーティコーディネーター/ゲストコーディネーター/ゲスト送迎（最大10名様分/車種・台数指定なし）/挙式日当日のカップルリムジン送迎（タモン・タムニング地区）/ガーデンでのウェルカムドリンク（ノンアルコール/カップル+列席者様人数分）/パーティ時モニター・音響使用料

<シェフ鏡×GUAM「カリフォルニアブリーズ」>

鏡智行シェフにより開発された、「テ・キエロ」だけの新メニュー。カリフォルニアをテーマにしたパーティ会場・インテリアに合わせ、カジュアルなスタイルでありながら、ウェディングにふさわしい豪華さを感じることが出来るコースとなっています。前菜はbuffetスタイルで自由に召し上がることが出来、アットホームな雰囲気でごゲストと共に食事を楽しめます。

販売価格：¥25,000（1名様）

※上記販売価格は2019年1月～2019年12月の挙式までとなります。

メニュー：

乾杯用スパークリングワイン（グラス）/（21歳未満/ノンアルコールドリンク）

～お出掛け～

アミューズのアンサンブル 雲丹/サーモン/アボカド

～出会い～

帆立貝柱とチェリートマトのマリアージュ リンゴのアクセント ビーツとバジルのクリーム

～寄り道～

フォアグラのポワレ クリームでプレゼしたオニオンとベーコンのフィユタージュ ポルトワインの香り

～風を感じて～

カナディアン・オマール海老のグラティネ シャルドネソースとオマールのソース

～太陽の恵み～

アメリカ産ブラックアンガス牛フィレ肉のグリル カリフォルニアのカベルネワインソース

ハートのポレンタとタロイモピュレ

～愛しむ～

オレンジムースとプルーンのアイス フレッシュフルーツ パイナップルロティと共にパフェ仕立てにして

・パン ・コーヒー又は紅茶 ・ドリンクバックA（21歳未満/ノンアルコールメニューのみ）



<参考：邸宅風バンケット「テ・キエロ」>

2018年9月にリニューアルを実施。「カリフォルニア」をテーマにした内装のリニューアルに加え、グアムのパーティ会場では唯一、新郎新婦が海を背景にサプライズ入場ができる演出や、シェフによるパフォーマンスが含まれるパーティメニューも登場しました。



OASIS (オアシス)



SURF (サーフ)



ROOTS (ルーツ)



海側からの入場でゲストへサプライズ



トマホークステーキを感謝を込めて両親へサーブ



バンケット内にもフォトスポットが満載