NEWS RELEASE

2025 年 5 月 2 日

株式会社エスクリ

地上 150m の絶景で味わう
7 種のチーズとアーリーサマーフルーツが織りなす
贅沢アフタヌーンティー

2025 年 5 月 7 日（水）～7 月 4 日（金）販売

フレンチレストラン　ラグナヴェールプレミア（大阪）

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）が運営するフレンチレストラン【ラグナヴェールプレミア（大阪）】にて、7 種のチーズと初夏のフルーツを贅沢に使ったアフタヌーンティー『フロマージュ・タルティーヌ＆アーリーサマーフルーツ・ミニャルディーズ』を、2025 年 5 月 7 日（水）～7 月 4 日（金）の期間限定で提供いたします。

豊潤チーズ＆初夏に旬を迎える「メロン・マンゴー・パッションフルーツ」と共に絶景を眺めながら贅沢なひとときを！

JR 大阪駅直結、駅構内から専用エレベーターで最上階へ向かうと、地上 150 メートルから望む表情豊かな空と上質な空間がひらけ、とびきりのお料理と共に特別な時間をご提供いたします。

今回は 7 種類のチーズを使用したセイボリーと、アーリーサマーフルーツをふんだんに使用したミニャルディーズで彩る、特別なアフタヌーンティーをご用意しました。

セイボリーに使用するチーズは、カマンベール・フルムダンベール・モッツァレラ・ミモレット・フロマージュブラン・グラナパダーノ・シェーブル。
スモークサーモンにはクリーミーなフレッシュチーズ“フロマージュブラン”を合わせて、キャビアの塩味で味をまとめました。
また、初夏にふさわしく爽やかな酸味とクリーミーな“シェーブル”には、フランス人の大好きな組み合わせでもある鴨ロースを合わせて、甘夏の酸味をアクセントに五感を刺激します。
それぞれのチーズが持つポテンシャルをシェフの技で引き出し、独創性のあるハーモニーをお愉しみいただけるように仕上げました。

ミニャルディーズは、瑞々しい 3 種の果実（メロン／マンゴー／パッションフルーツ）を贅沢に使用。爽やかな香りと甘みが広がる初夏らしいスイーツを、目にも美しいビタミンカラーでご提供します。
とろける甘さの果汁たっぷりなメロンが華やかに香るショートケーキやマカロン、芳醇なマンゴーの香りが引き立つミルフィーユ・レアチーズケーキ・プリン、そして、甘酸っぱい爽やかな酸味が特徴のパッションフルーツはフランス伝統のお菓子“パート・ド・フリュイ”でご用意し、フルーツ尽くしで甘く華やかに初夏を愉しむひとときをご堪能いただけます。

バラエティ豊かなタルティーヌとともに、ミニャルディーズも合わせて 1 プレートでご提供いたします。セイボリーのボリュームが多いため、ランチとしてもご利用いただけます。

チーズとアーリーサマーフルーツに合わせる紅茶は、150 年以上の歴史を誇るパリジャン御用達の “クスミティー（KUSMI TEA）” のオーガニックティーをご用意。フリーフローでお好きなだけお愉しみいただけます。

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。
絶景とともに美食が奏でる贅沢なひとときをご堪能ください

▲ クスミティー（KUSMI TEA）

【フロマージュ・タルティーヌ＆アーリーサマーフルーツ・ミニャルディーズ 】販売概要

■開催期間：　2025年5月7日（水）～ 2025年7月4日（金）
■場所　　：　ラグナヴェールプレミア
　　大阪府大阪市北区梅田3-1-3 大阪ステーションシティ ノースゲートビルディング28F
■時間　　：　13:00～15:00（2時間制／ラストオーダーは90分となります）

Escrit

●プラン詳細（おひとり様）※ 価格（PRICE）には消費税・サービス料(10%)が含まれております。

PLAN	FOOD		DRINK		BEVERAGE	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 クスミティー4種類 コーヒー			¥ 4,800
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 クスミティー4種類 コーヒー	＋	ワインフリーフロー	¥ 6,500

※ ご予約・お問合せは、お電話または公式ホームページにて受け付けております。（完全予約制）
電話予約　06-6341-4433（10：00～21：00）
公式サイト　https://premier.lagunaveil.com/restaurant/

●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）

カマンベール　霧島ポーク リエットサンド
フルムダンベール　ローストビーフ ナッツ タルティーヌ
ミモレットチーズ　じゃがいも タコ ガリシア風 タルティーヌ
モッツァレラチーズ　パンコントマテ 生ハム タルティーヌ
フロマージュブラン　スモークサーモン キャビア タルティーヌ
グラナパダーノ　グリーンオリーブ アンチョビ そら豆 キッシュ
ハロウミチーズ　鴨ロース 甘夏 タルティーヌ
本日のポタージュ

アーリーサマーフルーツ・ミニャルディーズ（ミニャルディーズ 7 種）

メロン ショートケーキ
アップルマンゴー ミルフィーユ
アーリーサマータルト
メロン マカロン
マンゴー プリン
マンゴー レアチーズケーキ
パッションフルーツ パート・ド・フリュイ

▼DRINK

ウエルカムドリンク　フィーバーツリー “エルダーフラワー” トニック ＆ 抹茶 モクテル

KUSMI TEA（Organic）

アールグレイ（オーガニック）
世界中で圧倒的人気を誇る柑橘系フレーバーティーと言えばコレ！
シチリア直送されたフレッシュなベルガモットエッセンシャルオイルの虜に！

ホワイトベリーニ（オーガニック）
果肉たっぷりの桃とビロードのようなアプリコットが薫るホワイトティー
ヴェネツィアを象徴するカクテル「ベリーニ」にインスパイアされた傑作

グリーンローズ（オーガニック）

花束をイメージしたローズフレーバーのオーガニックグリーンティー

ローズの香りが最大限に引き出され、香りの渦が皆さまを包み込みます

ビークール（オーガニック/ディカフェ）

リコリス、ペパーミント、アップルがブレンドされたハーブティー

疲れた心に静けさと落ち着きをもたらします

コーヒー

▼BEVERAGE

ワインフリーフロー

スパークリングワイン	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

▲ タルティーヌ 8 種

▲ ミニャルディーズ 7 種

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（2024 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	：	794 名（2024 年 3 月末現在、グループ全体）
年商	：	連結 266 億円（2024 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、
アンパサンド（旧 ラグナヴェール 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