

鴨川の風情や涼風を感じながら初夏から晩夏まで楽しめるビアガーデン
京食材を使用し和え物・煮物、揚げびたしなど京都の家庭料理を専属シェフがアレンジ

『京料理ビアガーデン』開催

2024年6月～8月の特定日開催 / アートグレイス ウエディングヒルズ

ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する結婚式場「アートグレイス ウエディングヒルズ」(所在地:京都市左京区)では、2024年6月～8月の特定日に『京料理ビアガーデン』(大人5,000円～)を開催いたします。

京都の家庭料理をフレンチ出身の結婚式場専属シェフがアレンジして提供するお料理は、目でも舌でも楽しめる6種の京おぼんざいワンプレートから始まり、味がしっかり浸み込んだ豚の角煮や茄子のコンソメ煮びたし、暑気払いにぴったりなさっぱりとした鰹のたたきや、フレンチの技法を使って出汁をひいた牛煮込みのカレーうどん、鯛と鶏2種の出汁と和洋8種のトッピングで何度も味の変化が楽しめるお茶漬けなどをご用意。また、京都ならではの枯山水をイメージしたデザートプレートもお楽しみいただけます。ドリンクは、ソフトドリンク、アルコール、スペシャルの3プランからお選びいただけるので、親子三世代や、女子会、会社の納涼会など様々な用途で初夏から晩夏までご利用いただけます。

※画像は全てイメージ



アートグレイス ウエディングヒルズ

JR京都駅から車で15分、歴史と風情、四季折々の自然が彩る鴨川沿いの広大なウエディングステージ「アートグレイス ウエディングヒルズ」。欧州の街並みを思わせる独立型大聖堂と3つの貸切邸宅で、憧れの花嫁になる最高の一日が叶います。

【住所】 〒606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町14-5

【TEL】 075-762-1898

【ホームページ】 https://www.bestbridal.co.jp/kyoto/artgrace_kyoto/



本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当:岩田

TEL:052-589-0561 / Fax:052-589-0563(「ストリングスホテル名古屋」内広報事務局)

E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

『京料理ビアガーデン』開催概要

■開催日:

2024年6月22日(土)・23日(日)・29日(土)・30日(日)

2024年7月5日(金)・6日(土)・7日(日)・12日(金)・13日(土)・14日(日)・19日(金)・20日(土)・21日(日)・27日(土)・28日(日)

2024年8月2日(金)・3日(土)・4日(日)・9日(金)・10日(土)・11日(日)・12日(月・祝)・16日(金)・17日(土)・18日(日)・23日(金)・24日(土)・25日(日)・30日(金)・31日(土)

■開催時間:※受付は開始各時間の30分前

土日祝日:17:00~19:00 / 19:30~21:30 平日:18:30~20:30

■料金:※消費税・サービス料込

・基本プラン(フード・デザート) 5,000円(ホール席)

・基本プラン(フード・デザート) 5,300円(テラス席)

・ドリンクプラン(ソフトドリンク) 1,000円

・ドリンクプラン(アルコール) 1,700円

・ドリンクプラン(スペシャルアルコール) 2,200円

・お子様プラン 3,000円/未就学児 無料

※お支払いは現金または、Pay Payでの前払いとなります。(クレジットカード利用不可)

■団体プラン:7,800円(貸切料含む)・30名様以上~ / 予約締切7日前

■開催場所:アートグレイス ウエディングヒルズ(住所:〒606-8035 京都市左京区吉田河原町14-5)

(アクセス:京阪「神宮丸太町駅」5番出口 徒歩8分/京阪「出町柳駅」4番出口 徒歩8分/叡電「出町柳駅」徒歩8分)

■ご予約・お問い合わせ:3日前要予約

電話番号:075-762-1898(平日※月・火除く 12:00~19:00 / 土日祝 9:00~19:00)

※休館日:毎週月曜・火曜(祝日除く)・その他弊社指定日

HP: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_kyoto/2024event-26/

■メニュー:※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます

Food&Dessert

<ファーストプレート> 湯葉とモッツアレラチーズ/牛カツ/季節のお野菜/生麩田楽串/小海老と夏野菜のジュレ寄せ/冷製ロワイヤル

<ブッフェ> 牛煮込みカレーうどん/お茶漬け※トッピング8種(トリュフ味噌、5色あられ、のり、柴漬け、小梅、壬生菜、チーズ、ドライトマト ※お出汁2種(鯛の潮だし、鶏塩だし)/出汁巻きオムレツ/豚の角煮/鰹のたたき/茄子と甘長とうがらしのコンソメ揚げびたし/きゅうりの1本漬け

<デザートプレート> フルーツパフェ ぶどうとバニラのアイス添え/桃の水ようかん/抹茶マカロン/柑橘と白あんの求肥包み

Drink

<ソフトドリンクプラン> ノンアルコールカクテル/オレンジジュース/アップルジュース/ウーロン茶/ジンジャエール/コーラ/カルピス

<アルコールプラン> ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒(浦霞)/ジン/カシス/ウォッカ/地ビール/京柚子ソーダ

※ソフトドリンクプランの内容を含みます

<スペシャルアルコールプラン> スパークリングワイン ※ソフトドリンクプラン・アルコールプランの内容を含みます

※画像は全てイメージ



▲京おばんざいをイメージしたファーストプレート



▲鰹のたたき



▲豚の角煮



▲茄子と甘長のコンソメ煮びたし



▲牛煮込みカレーうどん



▲お茶漬け



▲デザートプレート



▲地ビールや日本酒などをご用意。アルコール、ノンアルコールプランなど好みでお選びいただけます。

