

2種のモンブランを食べ比べ！
さつまいものクレームブリュレやりんごのムース、市田柿のマカロンなど
**秋の旬づくし！芋・栗・かぼちゃ・柿の
トリート・アフタヌーンティー**

2024年9月11日(水)～11月18日(月)、横浜・大宮にて限定販売

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「レストランテマンジャール 伊勢山」(神奈川県横浜市西区)及び「大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭」(埼玉県さいたま市北区)では、『秋の旬づくし！芋・栗・かぼちゃ・柿のトリート・アフタヌーンティー』(1名4,000円～)を、2024年9月11日(水)～11月18日(月)の期間限定で販売いたします。



▲【写真左】トリート・アフタヌーンティー(2名分)イメージとオプション「さつまいものプレミアムクレームブリュレ with ハーゲンダッツ」 【右上】さつまいものプレミアムクレームブリュレ with ハーゲンダッツ(オプション) 【右中・下】スイーツ(2名分)イメージ

シーズン毎にテーマを設定し、専属パティシエが手掛ける繊細で華やかなスイーツをご堪能いただける人気のアフタヌーンティー。オータムシーズンは“トリート(もてなし、ご馳走)”をテーマに、芋・栗・かぼちゃ・柿をはじめとする秋の味覚を贅沢に使用したスイーツをご用意いたしました。

さっぱりとした味わいの「赤ブドウと紅茶のヴェリーヌ」、市田柿を使用した「干し柿のマカロン」、りんごの形をした「りんごとチーズのムース」、さつまいもアイスとバニラアイスにお芋チップをのせた「ミニパフェ」など、旬の食材を使った7種のスイーツに加え、焼きたてスコーン2種(栗とくるみ・プレーン)、シェフ自慢の3種の軽食を、フランスの老舗紅茶ブランド・マリアージュ フレール社の紅茶やフレーバードティーとともにご堪能いただけます。

中でも注目は、栗とかぼちゃを使った2種類のミニモンブラン。カシスとミックスベリーのみをベースに、フランス産 栗のモンブランクリームをフリルのようにしぼった「栗のモンブラン」と、国産かぼちゃの果肉がゴロゴロと入った「かぼちゃのモンブラン」の2種類をご堪能いただけます。

またオプションでは、「さつまいものプレミアムクレームブリュレ with ハーゲンダッツ」もご用意しています。しっとり焼き上げた焼き芋を器にした滑らかなスイートポテトのクレームブリュレを、仕上げにスタッフが目の前でキャラメリゼし、ハーゲンダッツ アイスクリーム『バニラ』を添えてご提供します。お好みで別添えのバタースコッチソースをかければラム酒が香る大人の味わいになる、パティシエこだわりの逸品です。

大きな窓から明るい陽射しがふりそそぐ開放的な空間で、優雅な秋のティータイムをお過ごしください。

『秋の旬づくし！芋・栗・かぼちゃ・柿のトリート・アフタヌーンティー』 MENU

【三段スタンド】

- (上段:スイーツ)・赤ブドウと紅茶のヴェリーヌ
 ・リンゴとチーズのムース
 ・クラシックコーヒーオペラ
- (中段:スイーツ)・お芋のミニパフェ
 ・南信州特産品 市田柿のマカロン
 ・国産かぼちゃのモンブラン
 ・フランス産栗のモンブランタルト
- (下段:セイボリー)・カボチャのスープ
 ・パテドカンパーニュと柿
 ・サーモンと赤キャベツのブルスケッタ



スイーツ上段



スコーンスタンド(2名分)



スイーツ中段



さつまいものプレミアムクリームブリュレ

【スコーンスタンド】

- ・プレーン
- ・マロン&胡桃
- ・コンディメント(クロテッドクリーム)

【ティーセレクション】

紅茶(マリアージュフレール社)・コーヒー・ソフトドリンクなど
 15種類以上



セイボリー下段



ティーセレクションイメージ

【オプション】

さつまいものプレミアムクリームブリュレ with ハーゲンダッツ
 +1,000円

※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります
 ※セイボリーは販売店舗により異なります

販売概要

店舗により一部内容が異なります。詳細は各店にお問合せください。 ※価格はすべて消費税・サービス料込

◆レストラン マンジャーレ 伊勢山

- 【販売期間】 2024年9月11日(水)～11月18日(月) ※要予約
 【販売価格】 平日 4,000円(ドリンク2杯) / 4,500円(フリーフロー)
 土日祝 4,980円(フリーフロー)
 ※クリームブリュレ付アフタヌーンティー 5,500円～
- 【販売時間】 平日 12:00～17:00(最終入店15:00)
 土日祝15:00～17:00
- 【住所】 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F
 【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分
 【定休日】 火曜日
 【お問合せ】 045-260-8845
 【ご予約】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-10243/?restaurant=iseyama_mangiare



◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

- 【販売期間】 2024年9月11日(水)～11月18日(月) ※要予約
 【販売価格】 平日 4,600円(フリーフロー) / 土日祝 4,945円(フリーフロー)
 ※クリームブリュレ(オプション) +1,000円
- 【販売時間】 11:00～16:30(最終入店15:00)
 【住所】 〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 大宮璃宮3F
 【アクセス】 JR「土呂」駅より徒歩9分
 【定休日】 火曜日
 【お問合せ】 048-662-5551
 【ご予約】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-10268/?restaurant=shikitei>



◇◆本件に関するお報道関係者からのお問合せ先◆◇

株式会社ツカダ・グローバルホールディング ベストブライダル広報担当:千葉・吉永
 〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F
 TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp