

開業10周年の感謝を込めて、宿泊・宴会・レストラン・婚礼プランなど周年企画をご用意
八事サーウinstonホテル 開業10周年記念企画 第一弾
レストラン・カフェ『10th Anniversary プラン』販売開始

～ テーマは「これまでの感謝、これからの感謝」～
販売期間： 2017年5月8日(月)～6月30日(金)

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、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:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、八事サーウinstonホテル(所在地:愛知県名古屋市中区八事本町100-36 総支配人:伊藤茂浩)は、2017年6月1日(木)に開業10周年を迎えます。

日頃のご愛顧に感謝し、10周年記念企画の第一弾として、2017年5月8日(月)～6月30日(金)まで、イタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ」・ヘルシーライブ懐石「彩」・ヘルシー鉄板焼き「YAGOTO-TEI」の3つのレストランとカフェラウンジ「W Café」にて、『10th Anniversary プラン』を販売いたします。

また、開業10周年記念企画として、各レストランにて2007年生まれ、10年が経つ熟成ワインや、金箔でデコレーションされた10周年アニバーサリーケーキの販売もいたします。



【プラン概要】

- ・10th Anniversary Birthday Vintage ワイン提供
- ・アニバーサリーケーキ販売
- ・開業10周年記念メニュー販売

【10周年記念特設HP】

<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/10th/>

※情報は随時公開してまいります

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

【レストラン10周年企画】

◎10th Anniversary Birthday Vintage ワインを各レストランで提供

今年10歳を迎える当ホテルが、皆様にお召し上がり頂く為にご用意したワインは同じ年数の熟成を経た数々のワイン。様々なキャラクターを持った2007年に生まれたワインたちは、様々なレストランのお料理に合わせる事の出来るラインナップです。いつもと少し違う味わい方やセレクトをお楽しみいただけます。

価格:グラス1杯1,000円~/ボトル1本8,000円~



◎アニバーサリーケーキ販売

10周年を記念してホテル専属のシェフパティシエから感謝の想いを込めた渾身の一品、アニバーサリーケーキを販売いたします。チョコレートとピスタチオのムースに、フレッシュの苺を敷き詰めお祝いのリボンをトッピング。金箔でデコレーションした10周年のお祝いと感謝を煌びやかに表現いたしました。

商品名: Sir Winston Hotel 10th Anniversary ケーキ

価格: 5,000円(税別)

販売場所: 1F/W Cafe



◎開業10周年記念メニュー

W Cafe

いつもの日常が特別なひと時に・・・「ささやかな贅沢」をテーマに、くつろぎの空間で焼きたてのスコーンと上質なスイーツ、プレミアムティーをいただく豊かな時間。素材にこだわりひとつひとつ丁寧に作り上げたスイーツを味わいながら、ゆっくりと時間をかけて会話を楽しんでいただく、人がつながる癒しの場を提供いたします。

商品名: 10th Anniversary 「サンクスギビング アフタヌーンティー」

販売期間: 2017年5月8日(月)~6月30日(金)

場所: 1F/W Café

営業時間: 11:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)

電話番号: 052-861-7901

料金: 平日3,000円 / 土日祝 3,450円

※消費税・サービス料(12%)別

メニュー:

ファーストディッシュ

グリーンピースのポタージュ/ブーケサラダ/ローストビーフのオープンサンド

エビとクリームチーズのオープンサンド

ティースタンド

(上段) ローズパフェ/スワンのホワイトチョコムース/シャイニーフロマージュポップ

(中段) ポンポンショコラフランボワーズ/ジュエルリングマカロン/フラワーガーデンクッキー

(下段) プチウエディングケーキ/レインボーバームクーヘン

焼き立てスコーン2種(プレーン/レーズン) フィナンシェ・コンフィチュール・クロテッドク

リーム

ドリンク(TWGのプレミアムティーをはじめ20種類以上の中からお選びいただけます。



<Topics> 開業10周年を記念し、ティースタンドのお皿やティーカップに愛知発祥の「ノリタケ食器」を採用！！

Noritake

「美しく精緻な洋食器を日本でつくりたい」創業者の熱い思いのもとに、愛知県で誕生したノリタケ食器。八事サーウィンストンホテル10周年を記念し、ご結婚式の披露宴でのテーブルコーディネートや引き出物としても人気のノリタケブランドに、オリジナルのティーカップやお皿を特注で製作依頼し、「サンクスギビング アフタヌーンティー」に華を添えていただきました。お食事とともに、愛知県が誇るノリタケ食器の上品な美しさと贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

RISTORANTE MANGIARE

「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、ファーストディッシュは幸せの四つ葉のクローバーアンティパスト、旬の食材や世界三大珍味、自家製手打ち麺のパスタなどをお楽しみいただけるプリフィックスコースをご用意。デートや記念日、女子会利用などに最適なレストランです。

■商品名:「10th Anniversary ディナー」

販売期間:2017年5月8日(月)~6月30日(金)
 ※毎週月曜日定休日(祝日除く)のため開始は5月9日~
 場所:2F/イタリアンレストラン『リストランテ マンジャレ』
 提供時間:ディナータイム 17:30~21:30(L.O.20:30)
 電話番号:052-861-7874

料金:10,000円 ※税金、サービス料(12%)込

メニュー:

クローバーアンティパストミスト

タスマニアサーモンとフィノッキオのパスタフレdda オレンジのアクセント
 海の香り豊かなキャビアを添えて

産地直送 鮮魚のフリット 酸味を利かせた自家製ドレッシング

乳のみ皮付仔豚のロティ タスマニアマスタードとマンゴーピューレ

パティスリーシェフおすすめの 10th Anniversary Dessert

コーヒー

<特典>スパークリングワイン付き/薔薇の花一輪付き

■商品名:10th Anniversary 「トロピカルワンダーランド デザートbuffet」

販売期間:2017年5月8日(月)~6月30日(金)
 ※毎週月曜日定休日(祝日除く)のため開始は5月9日~
 場所:2F/イタリアンレストラン『リストランテ マンジャレ』
 提供時間:デザートbuffetタイム 14:00~17:30
 (1部 14:00~15:30 2部 16:00~17:30)

電話番号:052-861-7874

料金:【大人/平日】 3,000円 【大人/土日祝】 3,400円

【小学生】 1,600円 【3歳~5歳】 800円

【0歳~2歳】 無料 ※全て税金・サービス料込

メニュー:1st ディッシュ: フラワーテイル

2ndディッシュ: 南国トライフル&クロコダイルチョコレート

ピンクパラダイス/トロピカルショートケーキ/パインババロフ/ココナッツシフォンケーキ/サントノレジョンヌ/バナナタルト/マンゴータルト/赤いタイベリームース/ピスタチオモンブラン/フラワーマカロン/ショコラオランジュ/アプリコットパッションケーキ/レアチーズポップ/植木ショコラ/レインボーバームクーヘン/マンゴープリン/星のドロップゼリー/グアバジュレ/白桃ヨーグルト/ライムブラマンジェ/フルーツポンチ/もちりチーズ/アプリコットパウンドケーキ/ケーキ・サレ/パン・オ・ショコラ/ツナトースト/ココナッツサブレ

<特典>オリジナルのパフェが作れる手作り体験!

アイスキャンディーをチョイスしソースやお好みのデコレーションでオリジナルパフェ作りを楽しめます。



▲ディナーコースイメージ



▲デザートbuffetイメージ



▲デザートbuffet パフェ手作り体験イメージ

SAI



TEMPURA

商品名:「10th Anniversary ディナー」

販売期間:2017年5月8日(月)~6月30日(金)
 場所:1F/ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』
 提供時間:ディナー17:00~22:00(21:00 L.O.)
 電話番号:052-861-7874
 料金:10,000円 税金・サービス料込



YAGOTO-TEI

鉄板焼レストラン

商品名:「10th Anniversary ディナー」

販売期間:2017年5月8日(月)~6月30日(金)
 場所:1F/ヘルシー鉄板焼『YAGOTO-TEI』
 提供時間:ディナー17:00~22:00(21:00 L.O.)
 電話番号:052-861-7874
 料金:39,000円(2名) 税金・サービス料(12%)別

