

【大宮】桜が彩る春の季節に、ふたつの果実の贅沢な甘さを楽しむ 『真っ赤なチェリーといちごのアフタヌーンティー』 2025年3月19日(水)～6月2日(月)販売／大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

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「大宮アートグレイス ウェディングシャトー／大宮璃宮」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、館内の「カフェ&レストラン 四季庭」にて、『真っ赤なチェリーといちごのアフタヌーンティー』(1名4,300円～/消費税込・サービス料15%別)を、2025年3月19日(水)～6月2日(月)の期間限定で販売いたします。

◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭:

<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-13087/>



▲【写真左】ブリュレチーズケーキ付「真っ赤なチェリーといちごのアフタヌーンティー」(2名分)イメージ
【写真右上】上段スイーツ 【写真右真ん中】中段スイーツ 【写真右下】アシェットスイーツ(ブリュレチーズケーキ)

春の訪れを感じる本シーズンは、フレッシュな“いちご”と“さくらんぼ”を贅沢に使用し、“赤い2つの宝石”に見立てた煌びやかなスイーツが並びます。さっぱりとした味わいのいちごのヴェリーヌをはじめ、いちごとさくらんぼをふんだんに使用したタルトやハチョコレートとさくらんぼの層が美しいハートの形のグリョットチェリーのショコラなど、一つ一つのスイーツに“いちご”と“さくらんぼ”の要素を取り入れたスイーツを用意しました。

さらに、2つ揃うとまるでちょこんと寄り添う双子の果実のようなチェリーのマカロンや、濃厚なマスカルポーネと甘酸っぱいいちごが相性抜群のムースなど、パティシエ特製の全7種のスイーツ、3種の軽食、焼き立てのスコーン2種をご堪能いただけます。

また、オプションとして提供する「ブリュレチーズケーキ」は、カラメルほろ苦さがチーズケーキの甘さを引き立て、滑らかなくちどけと芳ばしさが絶妙にマッチした贅沢スイーツに。カラメルの“パリッ”とした食感と“できたての美味しさ”を最大限お楽しみいただけるよう、提供時にスタッフが目の前でバーナーを使用し仕上げます。

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、優雅なティータイムをお過ごしください。

『真っ赤なチェリーといちごのアフタヌーンティー』 MENU

◆Sweets

- ・いちごのヴェリーヌ
- ・チェリーマカロン
- ・ホワイトチョコレートとチェリーのムース
- ・いちごとマスカルポーネのムース
- ・グリオットチェリーショコラ
- ・いちごとチェリーのタルト

◆Savory

- ・スパイス香る春キャベツとベーコンのサンドウィッチ
- ・桜海老と筍のスティック春巻き
- ・ピーツとグレープフルーツのマリネ

◆Scone

- ・プレーンスコーン
- ・ストロベリー&ラズベリースコーン
- ・コンディメント(いちごジャム)

◆drink

【ティーセレクション】

紅茶・フレーバーティー(マリアージュフレール社)
コーヒー、コールドドリンクなど

◆assiette dessert (オプション)

ブリュレチーズケーキ

◆プラン

- ・アフタヌーンティーのみ 4,300円～
 - ・パフェ付きアフタヌーンティー 6,000円～
 - ・ブリュレチーズケーキ付アフタヌーンティー 5,800円～
- ※価格はすべて消費税込・サービス料15%別



スイーツ上段



スコーンスタンド



スイーツ中段



セイボリー下段



ブリュレチーズケーキ



ストロベリーパフェ ※同時期販売

販売概要

◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

【販売期間】 2025年3月19日(水)～6月2日(月) * 火曜定休、要予約

【販売時間】 11:00～16:30(最終入店15:00)

【料金】 1名 4,300円～ * 消費税込・サービス料15%別

(スペシャルリテセット 1名 5,800円～/パフェセット 1名 6,000円～も同時販売)

【ご予約】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-13087/>

【住所】 〒331-0813 埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 アートグレイス大宮璃宮3F

【アクセス】 JR「土呂」駅より徒歩約9分

【お問合せ】 048-662-5551

