

【大宮】トリュフ・フォアグラ・国産伊勢海老や厳選牛など豪華食材を使用！
クリスマスイルミネーションを眺めながら堪能できる

「クリスマスディナー2025」

2025年12月19日(金)～12月25日(木)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」にてトリュフやフォアグラ、国産伊勢海老といった豪華食材をふんだんに使用した「クリスマスディナー2025」(1名13,000円～※消費税込・サービス料15%別)を、2025年12月19日(金)～12月25日(木)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 四季庭公式ホームページ:

<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16858/?restaurant=shikitei>



クリスマスディナーコース(20,000円※消費税込・サービス料15%別) イメージ



クリスマスライトアップ(窓際席)イメージ



富士の介のマリネとアボカド、彩リグレック野菜のクリスマスリース仕立て



国産伊勢海老のクラシックテルミドール



国産幸せ絆牛肉のロティとフォアグラのポワレ



ピスタチオとベリーのみースチーズケーキのプレゼント仕立て

カフェ&レストラン 四季庭がお届けする2025年のクリスマスディナーは、トリュフ・フォアグラ・キャビアの世界三大珍味と国産伊勢海老・厳選牛をご堪能いただける、ホリデーシーズン限定のディナーコースを販売いたします。

コースは、食を華やかに彩るアミューズからはじまり、リースに見立てたキャビアの塩味とズワイガニの甘みが溢れる前菜、一尾まるごと使用した国産伊勢海老の香り広がるテルミドール、フィレ肉の上品な旨みとフォアグラの濃厚で芳醇なコクが重なり合う、特別なひとときを彩る贅沢なお肉料理をご用意。

その他、サクサクのパイを割って召し上がるパイ包みスープ、外はサクッと中はふっくらとした国産甘鯛の松笠焼き、パティシエ特製のクリスマスを連想させるプレゼントボックス仕立てのデザートを含む全7品をご堪能いただけます。

またお席は大きなクリスマスツリーが飾られるロマンティックな店内の通常席に加え、クリスマスイルミネーションで煌めくテラスを特等席で眺められる「窓際席」、横並びでお座りいただける「ソファ席」、そして「個室」と、お好みにあわせてお選びいただけます。

大切な人と、心に刻まれる聖夜を「カフェ&レストラン四季庭」にてお過ごしください。

◇◆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: 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

※商品は全て消費税込・サービス料15%別

※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。

■ STANDARD : 13,000円

〈アミューズ〉フレンチキャビアと国産ズワイガニのタルトレット ～タルト・ド・ノエル「ブーシェ・ド・メール」海の煌めきを一粒に～
 〈冷前菜〉富士の介のマリネとアボカド、彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て フロマージュブランの酸味を添えて
 レモンオイルとシーバックソーンのアクセント
 〈温前菜〉鴨のコンフィ、埼玉県産産青葱とモリーユ茸のコンソメ パイ包のスープ仕立て
 〈魚料理〉国産真鯛のオリーブオイル焼きと花椰菜のフリット アンチョビとバタックペッパーのクレマ
 〈メイン①〉オマールエビのグラチネ エストラゴン香るオランダーズと茸のデュクセル
 〈メイン②〉国産交雑牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ 黒トリュフとマディラワインのペリゲーソース
 〈パン〉桐生酵母パン
 〈デザート〉ピスタチオとベリーのムース チーズケーキのプレゼント仕立て ミルクアイスを添えて
 ～オーナメントとプレゼントBOXが奏でるノエル・アンサンブル～
 〈食後〉コーヒー又は紅茶

■ PREMIUM : 20,000円

〈アミューズ〉オシエトラキャビアと国産ズワイガニのタルトレット ～タルト・ド・ノエル「ブーシェ・ド・メール」海の煌めきを一粒に～
 〈冷前菜〉富士の介のマリネとアボカド、彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て フロマージュブランの酸味を添えて
 レモンオイルとシーバックソーンのアクセント
 〈温前菜〉鴨のコンフィ、埼玉県産産青葱とモリーユ茸のコンソメ パイ包のスープ仕立て
 〈魚料理〉国産甘鯛の松笠焼き アンチョビのクレマ バタックペッパーの香り
 〈メイン①〉国産伊勢海老のクラシックテルミドール エストラゴン香るオランダーズと茸のデュクセル
 〈メイン②〉国産幸せ絆牛肉のロティとフォアグラのポワレ 黒トリュフとマディラワインのペリゲーソース
 〈パン〉桐生酵母パン
 〈デザート〉ピスタチオとベリーのムース チーズケーキのプレゼント仕立て ミルクアイスを添えて
 ～オーナメントとプレゼントBOXが奏でるノエル・アンサンブル～
 〈食後〉コーヒー又は紅茶



富士の介のマリネとアボカド、彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て



国産伊勢海老のクラシックテルミドール



国産幸せ絆牛肉のロティとフォアグラのポワレ



ピスタチオとベリーのムース チーズケーキのプレゼント仕立て

販売概要

【店名】カフェ&レストラン 四季庭

【住所】〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 大宮瑞宮3F

【販売期間】2025年12月19日(金)～12月25日(木) ※事前予約制

【販売時間】17:00～21:15(ラストオーダー19:30)

※12月20日(土)・21日(日)・24日(水)・25日(木)は2部制 1部17:00～18:45 2部19:30～21:15

【料金】スタンダードプラン 13,000円

プレミアムプラン 20,000円

※価格はすべて消費税込、サービス料15%別 ※その他プラン有

【TEL】048-662-5551

【定休日】火曜定休(祝日以外) ※2025年12月23日(火)はクリスマス特別営業

【アクセス】JR 土呂駅より徒歩10分

【URL】<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16858/?restaurant=shikitei>



外観



レストラン内観



ソファ席



キャンドルライトアップ(オプション)