

【みなとみらい】丘の上のロマンチックなレストランで過ごす特別なクリスマス  
稀少なフォアグラやキャビア、トリュフ、オマール海老、アワビ等の豪華食材を使用した

## 「乾杯酒ヴァーヴクリコ付クリスマスディナー」

2025年12月20日(土)～12月25日(木)販売／レストランテ マンジャーレ 伊勢山

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 マンジャーレ伊勢山」(神奈川県横浜市西区)では、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味やアワビ、オマール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コース」(乾杯酒ヴァーヴ・クリコイエローラベル ブリュット付、1名14,000円～※消費税・サービス料込)を、2025年12月20日(土)～12月25日(木)の期間限定で販売いたします。

◆「レストランテ マンジャーレ 伊勢山」公式ホームページ:

[https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16896/?restaurant=iseyama\\_mangiare](https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16896/?restaurant=iseyama_mangiare)



▲クリスマスディナーコースイメージ



▲個室や半個室、キャンドル装飾も可能(オプション)



▲(写真左より)オマール海老と寒平目のサルタート甲殻類のソースと黒レモンのアクセント、国産牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ 冬野菜のコントルノ 薫り高いトリュフのエスコート、ビターショコラのムースリーヌ～クリスマスリースに見立てて～

レストランテマンジャーレ伊勢山がお届けする2025年のクリスマスディナーは、大切な人とふたりで過ごす特別な聖夜にふさわしく、キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味や、アワビ、オマール海老といった豪華食材を贅沢に使用したイタリアンフルコースに、乾杯酒「ヴァーヴ・クリコイエローラベル ブリュット」がついた贅沢なプラン。

コースの主役は、高級食材の濃厚でなめらかなフォアグラと、肉のうまみが存分に味わえる国産牛フィレ肉に香り高いブラックトリュフを散りばめた贅沢なメイン料理。さらに繊細で上品なズワイガニと真鯛のテリーヌに煌びやかなキャビアをあしらった前菜、オマール海老をまるごと一尾使用した温前菜、鮑のうまみが詰まったフリットゥーラと、聖夜にふさわしい豪華食材を贅沢に使用しています。そしてコースの最後を彩るアートのようなデザートクリスマスリースに見立てたムースリーヌは、艶やかに煌めくベリー酸味の酸味と、ビターショコラの芳醇で深みのある苦みが溶け合い、バランスよく調和することで、最後まで洗練されたマリアーージュを楽しむことができます。

ロマンティックな聖夜を、大切な方と紡ぐ至福のひとつとし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

## クリスマスディナー MENU

### 【乾杯酒】

ヴーヴ・クリコイエローラベル ブリュット

### 【前菜】

ズワイガニと真鯛のテリーヌ トマトのスノードームとキャビアを添えて

### 【温前菜】

鮑のフリトゥーラ イタリア産魚醤の焦がしバターソース

### 【魚料理】

オマール海老と寒平目のサルタート 甲殻類のソースと黒レモンのアクセント

### 【肉料理】

国産牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ 冬野菜のコントルノ 薫り高いトリュフのエスコート

### 【デザート】

ビターショコラのムースリーヌ〜クリスマスリースに見立てて〜

### 【食後】

コーヒーor紅茶

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます



ズワイガニと真鯛のテリーヌ  
トマトのスノードームとキャビアを添えて



鮑のフリトゥーラ  
イタリア産魚醤の焦がしバターソース



オマール海老と寒平目のサルタート  
甲殻類のソースと黒レモンのアクセント



国産牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ  
冬野菜のコントルノ 薫り高いトリュフのエスコート



ビターショコラのムースリーヌ  
〜クリスマスリースに見立てて〜



クリスマスホールケーキ  
※ホールケーキ付プラン有



クリスマスマカロンケーキ  
※マカロンケーキ付プラン有



ホールケーキ付ディナーコース イメージ



ディナーコース イメージ

## 販売概要

【店名】 リストランテ マンジャーレ伊勢山

【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

【販売期間】 2025年12月20日(土)～12月25日(木)

【販売時間】 1部:17:30～19:15/2部:20:00～21:45

【料金】 1名 14,000円～(消費税・サービス料込)

※その他プランはホームページをご参照ください。

【TEL】 045-260-8845

【定休日】 火曜日(祝日を除く) ※2025年12月23日(火)はクリスマス特別営業

【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分

【URL】 [https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16896/?restaurant=iseyama\\_mangiare](https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16896/?restaurant=iseyama_mangiare)

