

報道関係者各位



2025年10月17日 株式会社ベストブライダル

おしゃれで贅沢な空間で過ごすクリスマスケーキ付のご褒美ランチが登場! 12月19日(金)・22日(月)・23日(火)限定でパン食べ放題のプランも販売

# 「クリスマスランチコース2025」

2025年12月19日(金)~25日(木)限定販売/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「大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、2025年12月19日(金)~12月25日(木)の期間限定で、クリスマスランチコース(1名5,500円~)を販売いたします。

◆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-16837/?restaurant=shikitei







▲【写真左】クリスマスランチコース2025 イメージ 【写真右】(上)前菜「愛媛県産ブリとカラフル大根の柚子マリネ」、(下)クリスマスホールケーキイメージ

「カフェ&レストラン 四季庭」は、四季折々の自然に囲まれた、埼玉屈指の上質レストランです。「美しい日本の四季を料理でも感じていただきたい」との思いから、日本各地の旬の食材を使用した料理をご提供しています。

白を基調に、高い天井とゆったりとしたソファが並ぶ店内は、ランチタイムは大きな窓から柔らかな光があふれ、眩い煌めきを放つシャンデリアと贅沢な調度品に囲まれたエレガントな空間。さらに、10月5日(日)のレストラングランドオープンと共に新設されたバーカウンターが皆様を華やかにお出迎え。ホリデーシーズン限定でクリスマスツリーも飾られ、クリスマスムードを彩ります。

2025年のクリスマス限定で登場するのは、彩り豊かな愛媛県産ブリとカラフル大根の柚子マリネ、サクッとしたパイが特徴のポットパイ仕立ての具沢山スープ、冬野菜と楽しむ国産牛ロース肉のロティ、デザートにはパティシエ特製のクリスマスケーキがついたホリデーシーズン限定の贅沢なランチコース。ご夫婦やご家族で過ごす特別なクリスマスや、一年がんばった自分へのご褒美ランチ、ご友人と過ごすクリスマスママ会にもおすすめです。

また、12月19日(金)・22日(月)・23日(火)限定でパン食べ放題のプランを販売。料理の味わいを一層深める、ふっくらと香ばしい焼き立てパンをお好きなだけご堪能いただけます。

この時期だけの贅沢な限定ランチコースを「カフェ&レストラン四季庭」でお過ごしください。

### 「クリスマスランチコース2025」販売概要

【販売店舗】 大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

【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】11:00~16:00 (L.O.14:00)

【価格】 クリスマスケーキ付クリスマスランチコース 5,500円~(消費税込・サービス料15%別)

【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

【定休日】 火曜日 ※2025年12月23日(火)はクリスマス特別営業

【お問合せ】 048-662-5551

【ご予約】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16837/?restaurant=shikitei







▲クリスマスランチコースイメージ (左から)愛媛県産ブリとカラフル大根の柚子マリネ、国産牛ロース肉のロティ 冬野菜とグレイビーソース 冬野菜とたまり醤油のソース、クリスマスケーキ







▲エントランス

▲レストラン内観

▲個室やクリスマスデコレーションプランもご用意

# ◇◆「クリスマスアフタヌーンティー」&「クリスマスパフェ」も同時販売◆◇

【販売期間】 2025年11月19日(水)~12月25日(木)

【ご予約】 アフタヌーンティー: https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16634/?restaurant=shikitei パフェ: https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-16628/?restaurant=shikitei



**『いちごづくしのクリスマスフェスティブアフタヌーンティー』** クリスマスパーティーの華やかさをイメージした、心躍るスイーツ7種、軽食3 種、スコーン2種をご用意。ドリンクは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、コーヒー等約15種類をフリー フローでご提供いたします。

【価格】 1名 4,500円~ ※消費税込サービス料15%別

## 『いちごのミルフィーユクリスマスパフェ』

グラス上部には、美しい飴細工といちご、サクサクに焼き上げたパイ生地になめらか なカスタードが重なり合い、それぞれの素材の良さを引き立て、一体感のある美味し さを堪能できます。

グラス内部は、ハーゲンダッツアイスクリーム「ストロベリー」の濃厚な味わいに、サ クサクのチョコクランブルと香り豊かなピスタチオのシャンティ、とろけるバニラパンナ コッタ、みずみずしいいちごやミックスベリー、煌めくサングリアのジュレを重ねた、味 わいも食感も多彩にたのしめる華やかなパフェです。

【価格】 2,600円~ ※消費税込サービス料15%別

