

桜が舞う陽だまりの季節に旬のいちごと祇園辻利の豊かな抹茶を愉しめる麗らかな春のひととき 「抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利」 2026年4月1日(水)～2026年5月11日(月)、横浜・大宮にて限定販売

ゲストハウスを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する「レストラン マンジャーレ 伊勢山」(神奈川県横浜市西区)及び「大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭」(埼玉県さいたま市北区)では、『抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利』(1名4,580円～)を、2026年4月1日(水)～2026年5月11日(月)の期間限定で販売いたします。

※店舗により価格異なる

◆「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-19534/>

◆「レストラン 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-19546/>

▼写真はイメージ



▲(左)抹茶と桜のアフタヌーンティー with 祇園辻利※スペシャルティ・パフェ付 (右上)アフタヌーンティー上段・中段スイーツ (右下)宇治抹茶といちごのパフェ with 祇園辻利
シーズンごとに変わるテーマで、専属パティシエが手掛ける繊細で華やかなスイーツが人気のアフタヌーンティー。

今春は、濃厚で香り高く風味豊かな祇園辻利の「抹茶」を中心に、春の訪れを愉しめるアフタヌーンティーを提供します。

祇園辻利の「抹茶」を贅沢に使用したスイーツとして、濃厚な抹茶ソースにみずみずしい苺や白玉を重ねたグラスデザートや伝統の抹茶を幾層にも重ねた抹茶のオペラ、芳醇な旨みと心地よい苦みがサクサクの生地と重なり合う抹茶のタルトなど、良質な抹茶の薫りを丁寧に閉じ込めた、この季節にしか出逢えない優雅で至福のスイーツをラインナップ。

さらに、可憐な桜の華やかな薫りが口どけとともに広がるいちごのムース、いちごの爽やかな甘酸っぱさがミルクのコクを引き立たせるいちごのパンナコッタ、軽やかなクリームと桜の花びら型のチョコレートを添えた、祇園辻利のほうじ茶を使用したクッキーバターサンドを含む、パティシエこだわりの春らしさを彩るスイーツ6種をご提供いたします。

セイボリーは、抹茶の鮮やかな色香とカリフラワーの甘みが溶け合うポタージュをはじめ、野沢菜漬けの食感がアクセントの鶏ハムオープンサンド、マグロの旨みが溢れる抹茶クスクスのタブレサラダといった、スイーツの甘みを鮮やかに引き立てる3種をご用意します。

オプションには、祇園辻利の抹茶とほうじ茶を贅沢に使用した「宇治抹茶といちごのパフェ with 祇園辻利」を用意。お茶の個性を引き立てる多彩な素材を巧みに配置した、宇治抹茶とほうじ茶を同時に愉しめるパフェです。

アフタヌーンティーの華やかさをより一層引き立てる極上のマリアージュとともに、優雅な春のひとときをお届けいたします。

◆◆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

▼写真は全てイメージ

【スイーツ】

抹茶のヴェリーヌ／さくら香るいちごのムース／抹茶のオペラ
ほうじ茶のクッキーバターサンド／いちごのパンナコッタ
抹茶のタルト



スイーツ上段



スコーン

【セイボリー】

抹茶とカリフラワーのポタージュ／野沢菜漬けと鶏ハムのオープンサンド
抹茶とクスクスのタブレサラダ 漬けマグロ添え



スイーツ中段



パフェ(オプション)

【スコーンスタンド】

抹茶とホワイトチョコ／プレーン (コンディメント:練乳)

【ティーセレクション】

紅茶(マリアージュフレール社)・コーヒーなど飲み放題
(90分ラストオーダー)



セイボリー下段



ティーセレクション

【オプション】

- ・パフェ (カフェ付2,600円～)
- ・ミニパフェ
- ・フライドポテト

※パフェ以外アフタヌーンティーとセットでご注文いただけます。

【プラン】

- ・ミニパフェ付アフタヌーンティー 6,500円～
- ・パフェ付アフタヌーンティー 7,600円～

※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
※店舗により価格異なる為、詳細は公式HPをご参照ください

販売概要

店舗により一部内容が異なります。詳細は各店にお問合せください。

◆レストラン マンジャーレ 伊勢山

【販売期間】 2026年4月1日(水)～5月11日(月) ※要予約

【販売価格】 平日:5,500円～／土日祝:6,000円～
※価格は全て消費税・サービス料15%込

【販売時間】 平日 12:00～17:00(最終入店15:00)
土日祝 14:00～16:30(最終入店15:00)

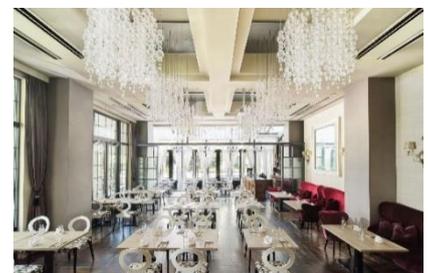
【住所】 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F

【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩7分

【定休日】 火曜日

【お問合せ】 045-260-8845

【ご予約】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19546/>



◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

【販売期間】 2026年4月1日(水)～5月11日(月) ※要予約

【販売価格】 1名 平日:4,580円～／土日祝:4,800円～
※価格は全て消費税込・サービス料15%別

【販売時間】11:00～16:30(最終入店15:00)

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

【アクセス】 JR「土呂」駅より徒歩9分

【定休日】 火曜日

【お問合せ】 048-662-5551

【ご予約】<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-19534/>



【祇園辻利について】

祇園辻利の歴史は、1860年(萬延元年)。屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村(現・京都府宇治市)にて宇治茶の製造と販売を開業したことに始まります。のちに京都・祇園を礎とすることから「祇園辻利」と改名いたしました。また、時代に合わせ日本茶の旨みを追求する祇園辻利は、1978年に日本茶専門茶寮「茶寮都路里」をオープン。抹茶を贅沢に使った良質な抹茶スイーツを開発・提供しています。2023年10月には、玉露・煎茶・ほうじ茶など「揉み茶(もみちゃ)」専門の新ブランドとして京都駅に「ぶぶる」が誕生。お茶がもたらしてくれる「歓び」のひとつを、多くの方々へお届けしてまいります。

