

ルーフトップビアガーデンで、夜風を感じながら乾杯！
ビールやイタリアンワインとともに堪能する、シェフ特製イタリアン
『イタリアンビアガーデン&ホール』
2026年7月24日(金)～9月25日(金)の特定日 限定開催／東京アフロディテ

ゲストハウスウェディング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)が運営する結婚式場「東京アフロディテ」(所在地:東京都中央区日本橋富沢町12-13)では、『イタリアンビアガーデン&ホール』を2026年7月24日(金)～9月25日(金)の特定日限定で開催いたします。

公式ホームページ:

https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/afrodite_nihonbashi/2026event-21/



▲(写真左より時計回り)ビアガーデンイメージ、ルーフトップガーデンイメージ、ビアホール会場イメージ



▲写真はイメージ

パリやロンドンを凌ぐ大都市として栄えた江戸の中心地、日本橋。歴史的建築をリノベーションした「東京アフロディテ」は、100年前のクラシカルな洋館の結婚式場です。普段は一組貸切で結婚式を行っているこの特別な空間を夏季限定で一般開放した『イタリアンビアガーデン&ホール』を開催いたします。

夏野菜のカポナータや、マグロの生ハムのカッペリーニと桃のスープ、チーズたっぷりのラザニア、ボリューム満点な特選豚肩ロースのグリルなど、ビールにもワインにも合うイタリアンをご提供。アルコールとともに、シェフ特製の贅沢なお料理をお楽しみいただけます。

今年も暑い夏を乗り切るべく、緑あふれる屋上のルーフトップガーデンで乾杯酒を楽しんだ後は、館内へと移動。その後の食事とドリンクは、涼しい室内で快適にご堪能いただけます。都会の喧騒を忘れた楽しいひとときをお過ごしください。

MENU

■FOOD

【COLD】

- ・夏野菜のカポナータ バケット添え
- ・小エビとモッツアレラチーズ トマトのマリネ
- ・マグロの生ハムのカッペリーニと桃のスープ
- ・鮮魚のマリネ セビーチェ

【HOT】

- ・アランチーニ
- ・チーズたっぷりラザニア
- ・特選豚肩ロースのグリルと夏野菜

【DESSERT】

- ・小さな一口ティラミス

※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性あり

■DRINK

<飲み放題>

ビール／ワイン(赤・白)／ウイスキー／ハイボール／レモンサワー
ソフトドリンク(烏龍茶／アップル／コーラ／ジンジャエール)

<単品メニュー>

スパークリングワイン／カクテル(ジン・ウォッカ)／芋焼酎／麦焼酎

開催概要

【開催日】7月24日・25日(土)・31日(金)／8月7日(金)・14日(金)・15日(土)・21日(金)・22日(土)・28日(金)／9月4日(金)・5日(土)・11日(金)・18日(金)・19日(土)・25日(金) ※要予約

【開催時間】 平日 17:30～21:00 日曜日17:00～21:00 (最終入店19:00)

【価格】 大人 6,600円～ 中学生以上5,000円 小学生3,000円 幼児2,000円 ※すべて消費税・サービス料込

【内容】 料理＋飲み放題

【開催場所】 東京アフロディテ

【住所】 〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町12-13

【アクセス】 JR「馬喰町」駅 西口経由 A3出口より徒歩2分

地下鉄「馬喰横山」駅・「東日本橋」駅 A3出口より徒歩2分

地下鉄「小伝馬町」駅 1番または3番出口より徒歩5分

【お問合せ】 03-3667-8181 (平日12:00～19:00/土日祝日9:00～19:00) ※定休日: 祝日を除く月・火曜、その他指定日

【ご予約】 https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/afrodite_nihonbashi/2026event-21/

東京アフロディテ

歴史あるこの地に誕生して100年を迎えるクラシカルな洋館を一組貸切で叶う、心温まるアットホームウエディングを。チャペルは、ロイヤルブルーのバージンロードと、1世紀の時を刻むバラ窓のステンドグラスから降り注ぐ光が、永遠を誓うおふたりを祝福します。屋上のルーフトップガーデンでは、ガーデンセレモニーも可能。2フロア吹き抜けの披露宴会場は、イタリア郊外の別荘を思わせる空間です。おふたりにとって特別なひとときをお過ごしいただけます。

【ホームページ】 https://www.bestbridal.co.jp/tokyo/afrodite_nihonbashi/

