

【横浜・新浦安】青い世界の美しさに魅了されるフォトジェニックな空間で
“フォトブース・プリント撮影機”などSNS映えの演出と共に楽しむイタリアンコース
リストランテ マーレ ブルー

【Ristrante Mare Blu】夏季限定オープン！

■開催日：2026年8月1日（土）～2026年9月30日（水）※特定日開催

■会場：横浜・新浦安の結婚式場にて開催

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「アートグレイス ポートサイドヴィラ（横浜）」「アートグレイス ウエディングコースト 東京ベイ（新浦安）」は、【Ristrante Mare Blu（リストランテ マーレ ブルー）】を2026年8月1日（土）～9月30日（水）の特定日限定でオープンいたします。会場全体には、華やかなデコレーションとフォトブース、プリント撮影機が新たに登場いたします。結婚式のお料理を手掛ける料理長が監修したコース料理と、幻想的な青の世界に魅了される涼やかな空間で、ひと夏の思い出に残る時間をお過ごしください。

公式ホームページ：

<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-22234/>

※写真はイメージ



▲コース料理（左）／会場内装飾（右上）／プリントシル機（右下）

◆爽やかな青を基調とした会場演出

会場内は青く染められた幻想的な美しい空間と泡を連想させるデコレーションを施し、まるで海の中にいるかのような没入感と神秘的な世界観をお楽しみいただけます。

◆料理長が監修する特製のイタリアンコース

コース料理は、「玉葱の岩塩包み焼き」から始まり、爽やかなオレンジが香るキャロットラペ、モッツアレラチーズを忍ばせたあおさ海苔のゼッポリーニ、食感の楽しいイカ墨そうめんフリットなどの「アンティパストミスト（前菜5種類の盛り合わせ）」、フォカッチャと共に楽しめる彩り鮮やかな「夏野菜のアヒージョ」をご提供いたします。

メイン料理は、イタリア産トマトで柔らかく煮込んだ牛肉に昆布の隠し味が深いコクと旨味を引き出す「イタリアトマトの牛肉ブレゼ」、貝殻の形のショートパスタ「コンキリエ」を使用した「タスマニアサーモンのレモンクリームパスタ」、コース料理の締めくくりには澄み渡る青い海をイメージし、ホワイトチョコの甘みとクリームチーズの爽やかさが調和した、目にも涼やかなデザート「マーレブルー」をご用意いたしました。

◆料理と共に楽しみいただける爽やかなブルーのドリンク

キラキラとした輝きを纏うフォトジェニックなオリジナルモクテル「ルミナマーレ」や透明感たっぷりのブルーカラーが目を引き「青のスパークリングワイン」など、幻想的な青の世界にぴったりなドリンクをご用意。その他、アルコール飲み放題プランもございますのでお好みに合わせてお選びいただけます。

◆思い出の瞬間を残していただけるSNS映えスポットをご用意

自由に撮影をお楽しみいただける青と白で彩られた「フォトブース」や、思い出を形に残す「プリント撮影機」を会場内にご用意。プリント撮影機はお食事中やお帰りの際などお好きなタイミングで撮影ができ、ご友人や恋人、ご家族との特別な瞬間を思い出の1枚としてお持ち帰りいただけます。

◇◆ 本件に関する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

【Ristrante Mare Blu(リストランテ マーレ ブルー)】概要

【開催期間】2026年8月1日(土)～2026年9月30日(水)※特定日開催

【料金】※いずれも消費税・サービス料15%込

・大人:コース料理+ソフトドリンク飲み放題:7,300円

・小学生以下:3,500円(お子様プレート提供メニュー:豚ハンバーグ デミグラスソース/ポテトフライと温野菜/ウインナー/国産若鳥の唐揚げ/トウモロコシポタージュ/シャーベット2種/小さなフルーツ盛り合わせ/米粉パン)

・0～2歳(食事不要のお客様):無料

※予約必須/キャンセル料:2日前より100%

※団体利用(20名様以上)は、お一人様+500円で会場貸し切り可能

(キャンセル料:14日前30%、7日前50%、前日80%、当日100% お電話にて承ります)

【ドリンク料金(オプション商品)】

・アルコール飲み放題:1,000円

・青のスパークリングワイン飲み放題:800円

・スペシャルドリンク飲み放題(アルコールと青のスパークリングワイン):1,500円

・オリジナルモクテル「ルミナ マーレ」:1杯 1,200円

・シャンパンボトル(モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル):1本 12,650円

【コースメニュー内容】※仕入れ状況により一部変更の可能性あり

・玉葱の岩塩包み焼き 黒胡椒のフォーム

・アンティパストミスト(リーフサラダ、キャロットラペ、イカ墨そうめんフリット、ベジタブルキッシュ、あおさ海苔のゼッポリーニ)

・夏野菜のアヒージョ クリスピーベーコンを添えて

・フォカッチャ

・イタリマトの牛肉ブレゼ 昆布の香り

・コンキリエ タスマニアサーモンのレモンクリームパスタ

・デザート「マーレ ブルー」(ホワイトチョコレートのムース、バニラマカロン、クリームチーズのアイスクリーム)

【ドリンクメニュー内容】

・ソフトドリンク飲み放題:ウーロン茶、アップルジュース、ピンクグレープフルーツジュース、シーモクテル2種

・アルコール飲み放題:瓶ビール(小瓶)、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、シーカクテル2種、ソフトドリンク各種

・青のスパークリングワイン飲み放題:青のスパークリングワイン(ラ・ヴァーグ・ブルー)、ソフトドリンク各種

・スペシャルドリンク飲み放題:青のスパークリングワイン(ラ・ヴァーグ・ブルー)、アルコール各種、ソフトドリンク各種

【ケーキ(オプション商品)】

・「アズーロ マーレ」9cm 3,000円/プレート追加 500円

波を連想させる美しいグラデーションに、貝殻・パール・飴細工のデコレーションが施された苺のショートケーキ ※3日前までの要予約

店舗概要

■アートグレイスポートサイドヴィラ(横浜)

【販売日】2026年8月1日(土)・7日(金)・8日(土)・11日(火・祝)・14日(金)・21日(金)・23日(日)・28日(金)・30日(日)

9月4日(金)・5日(土)・11日(金)・13日(日)・18日(金)・21日(月・祝)・23日(水・祝)・25日(金)・27日(日)

※要予約 ※特定日開催

【販売時間】18:00～20:00(受付17:30)

【住所】〒221-0055 神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4

横浜アートグレイスポートサイドヴィラ 3F

【アクセス】JR「横浜」駅きた東口Aより徒歩7分

【お問合せ】045-440-6881 毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【ご予約】<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-22234/>

【メニュー】※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。

■アートグレイス ウェディングコースト 東京ベイ(新浦安)

【販売日】2026年8月1日(土)・2日(日)・9日(日)・11日(火)・15日(土)・16日(日)・21日(金)・28日(金)・30日(日)

※要予約※特定日開催

【販売時間】18:00～20:00(受付:17:30)

【住所】〒279-0014 千葉県浦安市明海5-8-2

【アクセス】JR京葉線 東京駅より16分/JR京葉線新浦安駅より車、またはバスで7分

【お問合せ】047-316-6668 毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【ご予約】https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_shinura/2026event-22/

【メニュー】※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。

【料理・ドリンク イメージ】



▲玉葱の岩塩包み焼き



▲アンティパストミスト



▲夏野菜のアヒージョ／自家製フォカッチャ



▲イタリアトマトの牛肉ブレゼ



▲タスマニアサーモンのレモンクリームパスタ



▲デザート「マーレ ブルー」



▲ドリンク
「スペシャルドリンク飲み放題メニュー」



▲オプションケーキ
「アズーロ マーレ」



▲オリジナルモクテル
「ルミナ マーレ」

【会場・フォトブース・プリントシール機 イメージ】



▲会場装飾



▲フォトブース



▲プリント撮影機



▲オプションケーキでのお祝い



▲フォトブース撮影



▲プリント撮影機撮影