

【青山セントグレース大聖堂】秋の味覚を一度に味わえる！
フレッシュな「ぶどう」と優しい甘みの「和栗」を贅沢に使用したモンブランパフェ
「和栗モンブランのご褒美パフェ」販売スタート

2026年9月11日(金)～販売スタート／ St. GRACE Lounge & Dining

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「青山セントグレース大聖堂」は、敷地内に佇むレストラン「St.GRACE Lounge & Dining」にて、2026年9月11日(金)～11月12日(木)の期間に、秋の味覚である「和栗」を主役にした『和栗モンブランのご褒美パフェ』を販売いたします。

◆「St.GRACE Lounge & Dining」公式ホームページ:

<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-23022/>



▲和栗モンブランのご褒美パフェ ※写真はイメージ

パフェ上段には、軽やかな食感の「和栗チュイール」や「ヘーゼルナッツメレンゲ」、栗本来の風味を凝縮した濃厚な「和栗のモンブラン」、上品な「渋皮栗の甘露煮」、そして芳醇な香りの「バニララムムース」を添え、香ばしい「塩サブレ」のほのかな塩気で和栗のやさしく繊細な甘みを引き立てました。

下段へ食べ進めると、食感の楽しい「クランブル」とともに、旬の旨みを閉じ込めた大粒の「巨峰」、まろやかでコク深い「レアチーズクリーム」、華やかに香る「シャンパンジュレ」の洗練されたハーモニーが広がります。

爽やかな酸味の「カシスソース」と、大人の味わいを添える「赤ワインと葡萄のアイス」が奥深い余韻をもたらし、一口ごとに変化する贅沢な味わいを最後までお楽しみいただけます。

＜パフェ構成＞

■グラス上部
和栗チュイール
渋皮栗の甘露煮
ヘーゼルナッツメレンゲ
和栗のモンブラン
バニララムムース
塩サブレ

■グラス下段
赤ワインと葡萄のアイス
クランブル
レアチーズクリーム
巨峰
シャンパンジュレ
カシスソース

※食材の入荷状況により、
一部内容を変更する可能性あり

◇◆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

【販売開始】 2026年9月11日(金)～ 11月12日(木)
【販売場所】 St.GRACE Lounge & Dining
【営業時間】 ランチ・カフェ: 12:00～17:00(L.O16:00)
 ディナー: 17:00～22:00(L.O21:00)
【料金】 カフェ1杯付4,000円～ ※消費税サービス料込
【住所】 〒107-0061 東京都港区北青山3丁目15-5 ポルトフィーノ1階
【アクセス】 銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅A1出口 徒歩約3分
【定休日】 不定休
【電話番号】 03-6696-4175
【公式ホームページ】
<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-23022/>

店舗概要

■青山 セントグレース大聖堂

表参道駅徒歩3分。閑静な表参道の街並みに佇む大聖堂の敷地内に位置する、隠れ家のようなプライベートレストラン。ヨーロッパの邸宅を思わせるクラシカルで洗練された非日常空間のなか、シェフが厳選した旬の食材を味わう本格コースや、見た目も華やかなアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

【公式ホームページ】
https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/stgrace_aoyama/

