

【青山セントグレース大聖堂】

キャビア・フォアグラ・トリュフの世界三大珍味やオマール海老・牛フィレ肉などの豪華食材を使用した

「St. GRACE クリスマスディナー」

販売期間：2026年12月19日(土)～12月25日(金)／ St. GRACE Lounge & Dining

ゲストハウスウェディングを全国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」内のレストラン「St. GRACE Lounge & Dining」は、キャビア・フォアグラ・トリュフ世界三大珍味をはじめ、オマール海老や牛フィレ肉などの豪華食材をふんだんに取り入れた「St. GRACE クリスマスディナー」を2026年12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定にて販売いたします。

◆「St. GRACE Lounge & Dining」公式ホームページ：

https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-23704/?restaurant=stgrace_aoyama



▲(写真左) St. GRACE クリスマスディナー (写真右上) 国産牛フィレ肉とポルチーニ茸のパイ包み焼き
(写真右下) ヘーゼルナッツのオペラ ロレーヌ岩塩のアイス ※写真は全てイメージ

コースの幕開けを飾るアミューズには、まろやかな肉の旨味とカシスマスタードの甘酸っぱさが絶妙にマッチする「くちどけ加藤ポークのリエット」をご用意。贅沢な前菜は、甘美なボタン海老と旨味が詰まったタスマニアサーモンを爽やかなタルタルに仕立て、なめらかな冬蕪のムースと涼やかな魚介のジュレ、さらにオシェトラキャビアを重ねて見た目にも美しい一品に仕上げました。

スープは、表面は香ばしく中はとろけるように焼き上げたフォアグラのポワレと、クリーミーで優しいセロリラブ(根セロリ)と、甘い林檎を合わせた奥深い味わいを表現。魚料理は、プリプリとした食感のオマール海老のロティとサクッと香ばしく揚げたフグのスパイスフリットに、爽やかなフレンチヴェルモットと檸檬の濃厚なクリームソースが引き立つ贅沢な一皿です。

そしてメインディッシュには、柔らかくジューシーな国産牛フィレ肉と香り高いポルチーニ茸をサクサクのパイ生地で包み込んでじっくりと焼き上げた「国産牛フィレ肉とポルチーニ茸のパイ包み焼き」をご用意しました。芳醇なマディラワインとトリュフが香る贅沢なソースが、お肉の旨味を一層際立たせます。

ディナーの最後を飾るデザートには、香ばしいヘーゼルナッツの風味豊かな生地と濃厚なチョコレートが層をなす「ヘーゼルナッツのオペラ」が登場。添えられた「ロレーヌ岩塩のアイス」のまろやかな甘みと絶妙な塩味がオペラのコクを引き立て、口の中で広がるとろけるような甘美な余韻が、特別なひとときのフィナーレを優雅に演出します。

St. GRACE Lounge & Diningで、クリスマスの優雅なひとときをお過ごしください。

◇◆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

※商品は全て消費税・サービス料15%込

※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。

■コース①: 13,000円～

【アミューズ】

くちどけ加藤ポークのリエット カシスマスタードと共に

【前菜】

海老のマリネとタスマニアサーモンのタルタル冬蕪のムースと魚介のジュレ
オシエトラキャビア添え

【スープ】

セロリラーブと林檎のポタージュ

【魚料理】

フグと生ハムのルーロ焦しバターとスパイスのアクセント

【肉料理】

牛フィレ肉の竹炭パン粉焼き ビーツのビューレマディラワインとトリュフのソース

【デザート】

ヘーゼルナッツのオペラ ロレーヌ岩塩のアイス

▼写真は全てイメージ



▲コース①ディナー

■コース②: 22,000円～

【アミューズ】

くちどけ加藤ポークのリエット カシスマスタードと共に

【前菜】

ボタン海老のマリネとタスマニアサーモンのタルタル冬蕪のムースと魚介のジュレ
オシエトラキャビア添え

【スープ】

フォアグラのポワレとセロリラーブのブルーテ 林檎の香り

【魚料理】

オマール海老のロティ フグのスパイスフリット

フレンチヴェルモットと檸檬のクリームソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉とポルチーニ茸のパイ包み焼きマディラワインとトリュフのソース

【デザート】

ヘーゼルナッツのオペラ ロレーヌ岩塩のアイス



▲コース②ディナー



▲ホールケーキ付ディナー



▲国産牛フィレ肉とポルチーニ茸の
パイ包み焼き



▲ヘーゼルナッツのオペラ
ロレーヌ岩塩のアイス



▲ボタン海老のマリネと
タスマニアサーモンのタルタル

『 St.GRACE Lounge & Dining 』店舗概要

【店舗名】 St.GRACE Lounge & Dining

【営業時間】 17時00分～22時00分（最終入店20時30分）

12月24日（木）・25日（金）は2部制

（1部17時30分～19時15分/2部20時00分～21時45分）

【販売価格】13,000円～／22,000円～ ※消費税サービス料15%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-23704/?restaurant=stgrace_aoyama

