

【大宮】トリュフ・フォアグラ・オマール海老や厳選牛など豪華食材を使用！
クリスマスイルミネーションを眺めながら堪能できる

「クリスマスディナー2026」

2026年12月19日(土)～12月25日(金)販売／大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

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「大宮アートグレイス ウェディング シャトー／大宮璃宮」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、館内の「カフェ&レストラン 四季庭」にてトリュフやフォアグラ、オマール海老といった豪華食材をふんだんに使用した「クリスマスディナー2026」(1名13,000円～※消費税込・サービス料15%別)を、2026年12月19日(土)～12月25日(金)の期間限定で販売いたします。

◆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-23736/?restaurant=shikitei>

▼写真は全てイメージ



クリスマスディナーコース イメージ



クリスマスライトアップ(窓際席)イメージ



カフェ&レストラン 四季庭がお届けする2026年のクリスマスディナーは、美しい庭園やロマンティックな夜景を臨む贅沢な空間で、特別な一夜を彩る至高のフレンチフルコースをご用意いたしました。

コースの幕開けを飾るアミューズには、オシェトラキャビアとタラバ蟹の旨味をサクサクのタルトにのせ、輝く海の恵みを一皿に表現した「～タルト・ド・ノエル『ブッシュ・ド・メール』海の煌めきを一皿に～」をご提供。前菜は、彩り豊かな野菜をクリスマスリースに見立てた「富士の介のマリネとアボカド 彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て」、スープには、サクサクのパイを崩すと豊かな香りが包み込む「蝦夷アワビと茸のクレームドパルマンティエ パイ包焼き」、魚料理には絶妙な火入れで香ばしく焼き上げた「北海道産マフダのグリル 鱒いからのデュグレソース」をご用意。

さらに、芳醇な黒トリュフを贅沢にあわせた「カナダ産オマール海老のポワレ」や、きめ細やかで柔らかな国産交雑牛のロース肉に濃厚なフォアグラを重ねあわせた「国産交雑牛ロース肉のステーキ フォアグラのポワレ ポルトガル産マディラスweetのソース」をメイン料理としてご堪能いただけます。

デザートには、真っ赤なベリーと鮮やかなピスタチオのオーナメントが聖夜を華やかに彩る「ブッシュ・ド・ノエル」が、贅沢なコースの余韻を優雅に締めくくります。

さらに乾杯には、世界中で愛される祝福のシャンパン「モエ & シャンドン アンペリアル ブリュット」をご提供。立ち上る繊細でキメ細やかな泡立ちとフルーティーな香りが広がる極上の一杯を片手に優雅な乾杯の音色を響かせ、クリスマスの贅沢なひとときに酔いしれる至福の時間をお過ごしいただけます。

◆◆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

※商品は全て消費税込・サービス料15%別

※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ございます。

■ STANDARD:13,000円～

【アミューズ】

タラバ蟹のタルト ～タルト・ド・ノエル 「ブーシェ・ド・メール」海の煌めきを一皿に～

【前菜】

富士の介のマリネとアボカド 彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て フロマージュブランの酸味を添えて

【スープ】

蝦夷アワビと茸のクレームドパルマンティエ パイ包焼き

【魚料理】

寒鯛のオリーブオイル焼き 鱒いくらのデュグレソース

【オマール】

カナダ産オマール海老のポワレ 黒トリュフのマリアージュ

【メイン料理】

国産牛ロース肉のステーキ ポルトガル産マディラスweetのソース(フォアグラ追加¥1000)

【パン】

【デザート】

ブッシュ・ド・ノエル 赤いベリーとピスタチオのオーナメントを添えて

【食後のお飲み物】

コーヒーまたは紅茶

▼写真は全てイメージ



■ PREMIUM :20,000円～

【アミューズ】

オシエトラキャビアとタラバ蟹のタルト ～タルト・ド・ノエル 「ブーシェ・ド・メール」海の煌めきを一皿に～

【前菜】

富士の介のマリネとアボカド 彩りグレック野菜のクリスマスリース仕立て フロマージュブランの酸味を添えて

【スープ】

蝦夷アワビと茸のクレームドパルマンティエ パイ包焼き

【魚料理】

北海道産マフグのグリル 鱒いくらのデュグレソース

【オマール】

カナダ産オマール海老のポワレ 黒トリュフのマリアージュ

【メイン料理】

国産交雑牛ロース肉のステーキ フォアグラのポワレ ポルトガル産マディラスweetのソース

【デザート】ブッシュ・ド・ノエル 赤いベリーとピスタチオのオーナメントを添えて

【パン】

【食後のお飲み物】

コーヒーまたは紅茶

販売概要

【店名】 カフェ&レストラン 四季庭

【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

【販売期間】 2026年12月19日(土)～12月25日(金) ※事前予約制

【販売時間】

・12/19(土)・20(日) 2部制(1時間45分滞在) 1部:17:00～18:45 2部:19:30～21:15

・12/21(月)・23(水) 17:00～21:00(ラストオーダー19:00)

・12/24(木)・25(金) 2部制(2時間滞在) 1部:17:30～19:30 2部:20:00～22:00

【料金】 スタンダードプラン 13,000円～

プレミアムプラン 20,000円～

※価格はすべて消費税込、サービス料15%別 ※その他プラン有

【TEL】 048-662-5551

【定休日】 火曜定休(祝日以外)

【アクセス】 JR 土呂駅より徒歩10分

【URL】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-23736/?restaurant=shikitei>



外観



レストラン内観



ソファー席



キャンドルライトアップ(オプション)