

報道関係者各位

2017年8月21日
株式会社ベストブライダル

秋の味覚を楽しもう！今年のテーマは“北イタリア” ポルチーニやトリュフ、栗などを贅沢に使用した限定ディナー販売

販売期間：2017年9月4日(月)～12月3日(日) 場所：リストランテ マンジャーレ お台場

ゲストハウスウエ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：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営するイタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ お台場」(所在地：東京都港区)では、2017年9月4日(月)～12月3日(日)まで、北イタリアの秋をイメージした限定コースを販売いたします。



(写真左)シェフズセレクション7,000円イメージ (写真右)店内の様子

ベイエリアのパノラマ絶景と、東京タワー&レインボーブリッジが一望できるロケーションが自慢の「リストランテ マンジャーレ お台場」では、この秋、北イタリアの美味しい自然の恵みを堪能できるディナーコースが3種類登場します。

おすすめは、「シェフズセレクション」(7,000円)。旬の太刀魚の炙り、日本三大地鶏として知られる薩摩軍鶏(しゃも)のローストにポルチーニ茸たっぷりのソースをかけたお肉料理、トリュフが香り立つあつあつのリゾット、デザートには栗をふんだんに使用した濃厚なムースなど、この季節にしか味わえない食材を贅沢に使用した料理の数々が登場します。

またオプションでは、イタリア全20州のワインの中から、食事に合わせてソムリエが厳選したワインのペアリングも登場。ソムリエがそのひと皿のために選び抜いたワインで、完璧なマリージュをお楽しみいただけます。

【販売店舗】 リストランテ マンジャーレ お台場
〒135-0091 東京都港区台場1-7-1 アクアシティお台場5階
【販売期間】 2017年9月4日(月)～12月3日(日) *不定休
*スペシャルコースのみ～11月30日(木)まで
【販売時間】 11:00～15:00(L.O.14:00) 17:30～23:00(L.O.21:30)
【料金】 マンジャーレコース 4,800円(ペアリング3杯 3,600円)
シェフズセレクションコース 7,000円(ペアリング5杯 5,200円)
スペシャルコース 10,000円(ペアリング6杯 6,000円)
*消費税込・別途サービス料12%
【TEL】 03-3599-1899
【URL】 http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/daiba_mangiare/

《シェフズセレクション コース内容》

真蛸のテリーヌ オルトラーナ風
国産牛トリッパのトマト煮込み 自家製ピサレイ
太刀魚の炙りとポロ葱
薩摩軍鶏とポルチーニ茸のフィナンツェーラ風
トリュフリゾット 地養卵のエスプーマ
マロンのムースとカシスのソルベ

コーヒーor紅茶
パン

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：千葉・岩崎・岩田

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL/03-5464-0108 FAX/03-6690-2664 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp