

トリュフにポルチーニ、マロン、お芋、梨、ぶどうなど秋の味覚を満喫！

秋の期間限定メニュー販売

Grillレストラン マンジャーレ シェフズライブステージ / リストランテ マンジャーレ 千葉

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「Grillレストラン マンジャーレ シェフズライブステージ」「リストランテ マンジャーレ 千葉」では、秋の味覚をふんだんに使用した期間限定メニューを2017年9月6日(水)より販売いたします。

グレイスアフタヌーンティー ~秋の収穫祭~ / Grillレストラン マンジャーレ シェフズライブステージ



「シーズン」「ビューティー」「ジュエル」をコンセプトに、宝石のように美しいスイーツやフィンガーフード、約20種類の豊富なハーブティーをご用意している『グレイス アフタヌーンティー』。9月～11月のテーマは「秋の収穫祭」！和梨とすだちのビタミンスムージー、かぼちゃといちじくのオープンサンド、紅芋マカロン、巨峰とシナモンのタルトレットなど、一品一品すべてに秋の食材を贅沢に使用しています。旬の食材のパワーをたっぷり蓄えて、身体の中から美しくなれるアフタヌーンティーです。

【販売期間】2017年9月6日(水)～12月3日(日)

【提供時間】平日 12:00～17:00 (最終来店16:00) (紅茶L.O16:30)

土日祝 14:00～17:00 (最終来店16:00) (紅茶L.O16:30)

【料金】3,136円(消費税・サービス料込)

【メニュー内容】※季節により変更となる場合がございます

《ファーストドリンク》和梨とすだちのビタミンスムージー

《セイボリー》野菜スティック パーニャカウダとチーズディップ・きのこシューサレ・カボチャといちじくのオープンサンド・サーモンとアボカドのタルタル

《ジュエル三段スタンド》安納芋と黒胡麻の”畑”風ブランマンジェ・フランス産栗のソフトクリーム仕立て・タタンオポム・カボチャのロールケーキ・巨峰とシナモンのタルトレット・紅芋マカロン

《自家製スコーン》プレーン/フランボワーズ、ジャム(カシスジャム/アーモンドの花の蜂蜜/クロテッドクリーム)

《プティフル》ざくろ酢のパートドフリュイ・いちじくとレーズンのブラックショコラ

《DRINK》シーズンティー3種、ノーブルティー、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒー20種類以上が飲み放題

グリルレストラン マンジャーレ シェフズライブステージ

【住所】〒279-0014千葉県浦安市明海5-8-2
新浦安アートグレイス・ウエディングコースト1F
【営業時間】LUNCH 11:30～15:00 (L.O. 14:00)
CAFÉ 平日12:00～17:00 (最終来店16:00) (紅茶L.O.16:30)
土日祝 14:00～17:00 (最終来店16:00) (紅茶L.O.16:30)
DINNER 17:30～22:00 (L.O. 20:30)
【定休日】月・火曜日 (祝日を除く)
【電話番号】047-301-8055
【HP】http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shinura_mangiare/



秋満載のランチ・ディナーコース / レストラン マンジャーレ 千葉

秋満載の前菜7種盛りからはじまり、秋の味覚・ポルチーニ、甘鯛、トリュフと続く贅沢なディナーコースとランチコースが期間限定で登場。どちらもデザートは4種類の中からお選びいただけます。

【販売期間】2017年9月6日(水)～11月30日(木)

■シェフズコース(ディナー)7,616円(消費税・サービス料込)
《前菜》7種のアンティパスト 盛り合わせ
《パスタ》仔牛とポルチーニのパスタリングイネ
《魚料理》甘鯛 ベルモットの香り ちぢみほうれん草のピューレ
《肉料理》牛フィレ肉とフォアグラロッシーニトリュフのソース
《リゾット》シャンパン香るパルミジャーノリゾット
《デザート》1皿チョイス
・マロンのムースとカシスソルベ
・リコッタチーズのクレームダンジュ 巨峰のコンポートと蜂蜜ソルベ
・焼きたてクレームブリュレ
・牛蒡のトルタ・アル・チョコラータ
《食後》紅茶 or コーヒー 《パン》パン



■シーズンランチ 3,920円(消費税・サービス料込)
《前菜》葉で炙った戻り鰹のタリアータ ～ 3種のソース ～
《スープ》8種野菜 ミネストローネ
《パスタ》彩り茸のクリームパスタ
《メイン》魚or肉チョイス
・カンパチのソテーと長芋のコンフィ カボス香るアンチョビバターソース
・六穀豚のローストと牛蒡のグラッサート ～ 栗のソース ～
《デザート》1皿チョイス
・マロンのムースとカシスソルベ
・リコッタチーズのクレームダンジュ 巨峰のコンポートと蜂蜜ソルベ
・焼きたてクレームブリュレ
・牛蒡のトルタ・アル・チョコラータ
《食後》紅茶 or コーヒー 《パン》パン

レストラン マンジャーレ 千葉

【住所】〒260-0028千葉市中央区新町24-1千葉セントグレースヴィラ1F
【営業時間】ランチ11:00～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー17:30～22:00 (L.O. 21:00)
【定休日】月・火曜日 (祝日を除く)
【電話番号】043-379-8341
【HP】http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/chiba_mangiare/



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 URL/<http://www.tsukada-global.holdings/>