

庭園の桜を眺めながら春を満喫！ フォトジェニックなメニューが期間限定で登場

桜アフタヌーンティー & 限定ランチコース

2018年3月より期間限定販売

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)が運営する総合宴会会場「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」「リストランテ マンジャーレ オリエンタルテラス 大宮」にて、庭園のお花見シーズンにあわせて、「春」をイメージさせるメニューを、2018年3月より期間限定で販売いたします。

日本の春 & イタリアの春を味わう限定メニュー

美しい庭園の四季を眺めながら食べられるお食事が自慢の「カフェ&レストラン 四季庭」では、「桜」をテーマにしたアフタヌーンティーが登場。桜大福や菱餅に見立てたムース等、和洋折衷の色鮮やかなスイーツが並びます。

また、「ヘルシー・ビューティー・ドラマティック」をコンセプトに、新鮮野菜や厳選されたオリーブオイルを贅沢に使ったヘルシーイタリアンダイニング「リストランテ マンジャーレ オリエンタルテラス 大宮」では、イタリアの花祭り“インフィオラータ”をイメージした華やかなランチコースが期間限定で登場。

見て、香って、味わって、存分に「春」をご堪能いただけます。



↑
「桜アフタヌーンティー」イメージ。
(写真左)ジュエル三段スタンド
(写真右上)セイボリープレート
& スコーン2種
(写真右下)プティフール2種 &
ファーストドリンク

←
イタリアの花祭りをイメージした
ランチコース「シェフズセレクション」。
(写真左)前菜「石川県能登半
島赤土野菜インフィオラータ仕
立て」
(写真右)デザート「フレーズ・
ジュビレ」

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

美しい庭園の四季を眺めながら食べられるお食事が自慢の「カフェ&レストラン 四季庭」。”料理でも季節を感じていただきたい”との思いから、「彩食健美」をコンセプトに、見て楽しく、美と健康を意識したフランス料理やデザートをご用意しています。

「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』。3月15日～4月15日は「SAISON de SAKURA(桜の季節)」をテーマに、春の食材をふんだんに盛り込んだ色鮮やかなスイーツが並びます。

ファーストドリンクの「桜昆布茶」にはじまり、菱餅に見立てた「抹茶とバニラといちごのムース」、桜と濃抹茶のマカロン、桜大福、いちごのモンブラン等、和洋のスイーツが見事に春を表現した贅沢なアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



【場所】カフェ&レストラン 四季庭
(〒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】 2018年3月15日(木)～4月15日(日)

【提供時間】 平日 11:00～17:00 (L.O16:00)
土日祝 14:00～17:00 (L.O16:30) ※火曜定休

【ご予約・お問合せ】 048-662-5551

【HP】 <http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/>

【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》 桜昆布茶

《セイボリープレート》 アボカドとタルタルトマトのディップ、春野菜のキッシュ 人参とパプリカの球体トマト仕立て、トマト・サーモン・赤玉ネギとバジル・クリームチーズのサンドイッチ

《ジュエル三段スタンド》 桜と濃抹茶のマカロン、苺のジュレ、抹茶とバニラと苺のムース 菱餅仕立て、ムースショコラ・ソースキャラメル、苺のモンブラン、桜大福

《自家製スコーン2種と選べるディップ》

スコーン(プレーン/レモン)、ディップ(ハチミツナッツ/桜とグリオット/生キャラメルジャム)

《プティフル》 梅桃のパートドフリユイ、紅茶のマドレーヌ

《DRINK》 シーズンティー、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



ランチコース「シェフズセレクション」/リストランテ マンジャーレ オリエンタルテラス 大宮

“ヘルシー・ビューティー・ドラマティック”をコンセプトに、新鮮野菜や厳選されたオリーブオイルを贅沢に使ったヘルシーイタリアンダイニング『リストランテ マンジャーレ オリエンタルテラス 大宮』。

自然光がキラキラと降り注ぎ、お庭の緑が映えるランチタイムに、イタリアの花祭り“インフィオラータ”をイメージした華やかなランチコース「シェフズセレクション」が期間限定で登場。

生ハムとシーフード、様々な食感(煮る・蒸す・揚げる・焼く)が楽しい10種類以上の春野菜を使用した前菜にはじまり、旬の春キャベツと甘夏を添えたシルキーポークのグリル、そして冷たいバニラアイスにあつあつのいちごソースをかけたデザートと、春を味わい尽くしていただけるランチコースです。



【場所】 リストランテ マンジャーレ オリエンタルテラス 大宮

(〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7大宮璃宮1F)

【販売期間】 2018年3月5日(月)～6月3日(日)

【提供時間】 ランチ 11:00～15:00 (L.O14:00) ※不定休

【ご予約・お問合せ】 048-612-8762

【HP】 http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/omiya_mangiare/

【料金】 4,500円(消費税込・別途サービス料12%)

【メニュー内容】

《前菜》 石川県能登半島赤土野菜インフィオラータ仕立て

《パスタ》 シェフのオススメパスタ

《ペシェ》 鱈と葉玉葱のロースト アーティチョークのラヴィゴットソース

《カルネ》 シルキーポークのグリル 春キャベツのマリネと甘夏のコンフィ

《デザート》 フレーズ・ジュビレ

《食後》 紅茶 or コーヒー



※3月17日(土)より店舗の内装を一新し、「リストランテ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮」(仮)としてリニューアル予定