

ピラミッドや宝石、魔法のランプをかたどったスイーツが夏季限定で登場

『アラビアンナイト アフタヌーンティー』

2018年6月4日(月)～9月2日(日)／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」にて、2018年6月4日(月)～9月2日(日)の期間限定で『アラビアンナイト アフタヌーンティー』を販売いたします。



鮮やかなブルーの「砂漠のオアシスジュレ」や塩キャラメルのマカロン、“食べる宝石”と呼ばれる琥珀糖、魔法のランプやピラミッドをかたどったチョコレートムースのケーキ、物語の中に登場する郷土菓子「クナーファ」(カダイフとナッツのキャラメリゼ)等、“アラビアンナイト”をテーマとしたスイーツが夏季限定で登場。さらに、季節の野菜を使用したフィンガーフード、2種類のスコーンと自家製ジャム、そして約20種類の豊富なハーブティーをご用意しております。スコーンとドリンクはおかわり自由で、男性にもご満足いただけるボリューム。ソファでゆったりとお召し上がりいただけるので、女子会にもオススメです。贅沢な調度品に囲まれたエレガントな空間で、優雅なティータイムをお過ごしください。

【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6月4日(月)～9月2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)

【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》 パインレモネード

《セイボリープレート》 野菜スティック 豆乳とシェリー酢のディップ・トマトバジルベーコンのケーキオサレ・えびアボカドサンドイッチ

《三段スタンド》 オアシスジュレ・塩キャラメルのマカロン・魔法の宝石・魔人のランプケーキ・レモンとヨーグルトのグラスデザート・ミルクティーのブリュレ・ピラミッドケーキ・クナーファ

《自家製スコーンとディップ》

スコーン(プレーン・オレンジティー)、ディップ(ハチミツ・青トマトのジャム・パインとココナッツのジャム)

《ドリンク》紅茶、ハンドドリップコーヒー等 20種類以上



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

■館内のレストランでは、下記デザートbuffet/アフタヌーンティーも販売しております。

デザート&軽食約30種類が食べ放題!『アラビアンナイト デザートbuffet』/カフェ&レストラン 四季庭

毎週水曜日に開催している人気のデザートbuffet。5月～8月は『アラビアンナイト』をテーマに、魔法のランプや空飛ぶ絨毯、ピラミッドをイメージしたプチケーキをはじめ、鮮やかなブルーの「砂漠のオアシスジュレ」、物語の中に登場する郷土菓子「クナーファ」(カダイフとナッツのキャラメリゼ)等のテーマデザートや、結婚式でも人気の「和栗のモンブラン」をはじめとするスタンダードデザート、パスタやスープ等の軽食、約30種類が食べ放題。ホテルのラウンジを彷彿させる贅沢な調度品に囲まれたエレガントな空間で、四季折々に表情を変える庭園を眺めながら、優雅なデザートタイムをお楽しみいただけます。



【開催日】2018年5月～8月の毎週水曜日

【開催時間】1部11:00-13:00(最終入店11:30)

2部14:00-16:00(最終入店14:30) ※各部90分制

【ご予約・お問合せ】048-662-5551(カフェ&レストラン 四季庭)

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

【料金】2,300円(デザートbuffetのみ)/2,800円(フリードリンク付) ※消費税・サービス料込

【メニュー内容】※季節により一部内容が変更となります

《デザート》魔人のランプ型ケーキ/アーモンドブランマンジェとジャスミンジュレ/空飛ぶ魔法のケーキ/オレンジのアリババ/カダイフとナッツのキャラメリゼ(クナーファ)/ぶどう酒とイチジクのタルト/船乗りシンドバットのレモンヨーグルトムース/砂漠のオアシスジュレ/盗賊のラムチョコケーキ/いたずらおサルのパナナケーキ/ジャスミンティーシフォンケーキ/宮殿仕立てのロールケーキ/ミルクティーのブリュレ/ホワイトチョコとルバーブのケーキ/ピラミッドケーキ/ショートケーキ/フルーツタルト/バイクドチーズケーキ/プリンアラモード/ガトーショコラ/和栗のモンブラン/マカロン/プティフルクッキー/パヴェドショコラ

《ライトミール》クスクス風野菜と鶏肉のトマト煮&ライス/茄子と挽肉のバスタフライドポテト※ディップクリーム&フレーバーソルト&ケチャップ/豆スープ/三種のサラダ

《ドリンク》コーヒー、紅茶、フレーバーティー、オレンジジュース、ウーロン茶

乙女心をくすぐるキュートな『プリンセス アフタヌーンティー』/レストランテ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮

「レストランテ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮」では、“プリンセス”をイメージした可愛いアフタヌーンティーを、9月2日(日)まで販売いたします。大きなさくらんぼ型のマカロン、紫陽花の形をした和菓子、ハイヒール型のクッキー等、乙女心をくすぐるキュートなスイーツが盛りだくさん。和洋折衷の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ます。



【販売期間】2018年6月1日(月)～9月2日(日)

【提供時間】14:00～17:00(最終入店15:00)

【料金】3,136円(消費税・サービス料込)

【ご予約・お問合せ】048-612-8762

(レストランテ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮)

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

【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》青しそとほうれん草のスイートグリーンスムージー

《セイブリープレート》野菜スティック豆乳とシェリー酢のディップ・トマトバジルベーコンのケーキオサレ・えびアボカドサンドイッチ

《ジュエル三段スタンド》ピスタチオグリョットとサワークリームグリョットのチェリーマカロン・赤しそと梅のジュレ・紫陽花餅・緑茶のオペラ・白とうもろこしのブリュレ・ショコラマンゴームース・カシスのボンボンショコラ・プリンセスセサミクッキー

《自家製スコーンとディップ》

スコーン(プレーン/オレンジティー)

ディップ(春の花々のハチミツ・青トマトのジャム・パインとココナッツのジャム)

《DRINK》紅茶、ハンドドリップコーヒー等 20種類以上



店内はもちろん、南国リゾートを思わせる開放的なテラス席でもご堪能いただけます。