



SIR WINSTON HOTEL

報道関係者各位

RISTORANTE  
MANGIARE

2018年7月20日  
サーウィンストンホテル

## 愛知・岐阜・三重 東海三県の秋、旬の恵みを味わう 『秋の収穫祭ディナー』販売

販売期間:2018年9月1日(土)~11月11日(日)  
場所:サーウィンストンホテル「リストランテ マンジャーレ」

ゲストハウスウェ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、サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)。

ホテル内のイタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ」では、“東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の秋の実りを祝う”『秋の収穫祭ディナー』を2018年9月1日(土)~11月11日(日)まで販売致します。

清流の国“岐阜県”だからこそ実現した養殖の淡水魚“更紗サーモン”や、希少価値の高い愛知県産の奥三河鶏、三重県鷺尾産の真鯛など東海の恵みがもたらした旬の食材や素材をイタリアンにアレンジした至極のメニューをお楽しみいただけます。



販売期間:2018年9月1日(土)~11月11日(日)  
場所:2F/イタリアンレストラン『リストランテ マンジャーレ』  
提供時間:ディナータイム 17:30~21:00(L.O.20:30)  
料金:7,500円 ※税金・サービス料込み

メニュー内容:

乾杯酒                   グラスシャンパン「ヴーヴ・クリコ」  
前菜                        ~岐阜県の清流より~  
                              更紗サーモンのマリナート ウィキョウと柑橘のインサラータ  
パスタ                    愛知県産奥三河鶏の軟骨入りサルシッチャと青菜のラグークレマ リングイネで  
魚料理                    三重県尾鷲産真鯛のグリリアータ ファロー豆とパッパ・アル・ポモドーロ  
肉料理                    国産牛サーロインのビステッカ バルサミコと赤ワインのソース レモンのモスタルダ  
デザート                 林檎のミッレフォーリエ 濃厚な自家製ヴァニラのジェラート ナッツのクロッカント  
食後                        珈琲または、紅茶

電話番号: 052-861-7874

定休日:月曜日(祝日は営業となり翌日が定休日)

HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/scalamangiare/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サーウィンストンホテル PR事務局(株式会社マテリアル内)担当: 島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サーウィンストンホテル 広報担当: 岩田/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp