

MANGIARE

2018年7月20日 サーウィンストンホテル

バラエティ豊富なハロウィンスイーツや"オズの魔法使い"モチーフのスイーツが秋のマルシェに大集合!

『ハロウィン・マルシェデザートブッフェ~ォズの魔法使いより~』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、サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町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、秋の味覚を楽しめるハロウィンスイーツや、"オズの魔法使い"のストーリーを題材にしたスイーツなどが勢揃いした『ハロウィン・マルシェデザートブッフェ~オズの魔法使いより~』を2018年9月1日(土)から11月11日(日)まで期間限定で販売。

ファーストドルチェは秋の始まりを感じさせる「ハロウィン・マルシェ」をお席にてご提供。ブッフェコーナーでは、秋のスイーツの代表格かぼちゃ・さつまいも・栗などをふんだに使ったスイーツやモンブランの食べ比べ、童話「オズの魔法使い」モチーフのライオンのムースやエメラルドゼリー、かかしの焼き芋シフォン、ドロシーの赤い靴、虹色のブラックマフィンなど見た目も味も楽しめるスイーツが賑やかに並びます。また、お好きなトッピングでカスタマイズできるワッフルバーもご用意しています。



く店舗概要>

【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』 【営業時間】

朝食 7:00~10:00(L.O.9:30) ランチ 11:30~14:00(L.O.13:30)

デザートブッフェ 1部 14:00~15:30(90分制)

デザートブッフェ 2部 16:00~17:30(90分制)

ディナー 17:30~21:00(L.O.20:30)

【電話番号】052-861-7874

[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

サーウィンストンホテル 広報担当:岩田/石川

ァーワインストンホテル 広報担当: 岩田/石川 TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal<u>.co.jp</u>

『ハロウィン・マルシェデザートブッフェ~オズの魔法使いより~』 概要

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:1部14:00~15:30(90分)/2部16:00~17:30(90分)※入替制

料金: 大人 平日3,200円 土日祝3,600円 小学生 1,800円

3~5歳 800円 0~2歳 無料 ※全て税金・サービス料込

メニュー内容:※季節・時期により変更となる場合がございます

[1st Dolce]

ハロウィン・マルシェ

※お席に着かれたらお届けいたします

[Desert Lineup]

【秋のマルシェ】

- ・タルト オ ポワール(洋梨)・パンプキンチーズケーキ・ショコラオランジュ・アメリカンクッキー・ザクロジュレ・かぼちゃプリン
- ・アップルパイ・カシスパウンドケーキ

【モンブラン食べ比べ】

・さつまいもモンブラン・イタリア産マロン・和栗モンブラン・かぼちゃモンブラン

【オズの魔法使いをイメージしたスイーツ】

- ・ライオンのムース(パンプキンムース)・エメラルドゼリー
- ・ブリキのブラックシュー・かかしの焼き芋シフォン・ドロシーの赤い靴
- ・虹色のブラックマフィンなど25種類以上

【カスタマイズスイーツ ワッフルバー】

お好きなトッピングでオリジナルのワッフル作り!

- ・チョコレートソース・ベリーソース・ホイップクリーム・サルサソース
- ・チーズソースいちご・バナナ・ナッツ・チョコワ・チョコカラースプレー
- ・ツナマヨディップ・タマゴサラダ・ロースハム

[Food Lineup]

タルトフランベ/パンプキンスープ/フライドポテト



▲【1st Dolce】「ハロウィン・マルシェ」

▲カスタマイズスイーツ ワッフルバー







