

味覚の宝庫！北陸の食材×高級食材トリュフをふんだんに使用した贅沢イタリアン

『秋の味覚 豪華彩りスペシャルディナー』販売

2018年9月3日(月)～12月2日(日)／リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

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「リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA」では、北陸の食材と高級食材・トリュフを使用した『秋の味覚 豪華彩りスペシャルディナー』(12,350円)を、2018年9月3日(月)～12月2日(日)まで販売いたします。

味覚の宝庫である北陸にシェフ自ら赴き厳選した新鮮な魚や野菜など“和”の食材を高級イタリアンにアレンジし、遊び心いっぱい仕上げました。生雲丹をたっぷりとのせた「雲丹醬ソースの Pasta」、若狭湾を代表する魚を大吟醸ソースで仕上げた「若狭グジの鱈焼き」、柔らかく旨味も強い能登牛はシンプルに炭火焼きで、福地鶏卵といちほまれのトリュフご飯とともにお召し上がりいただけます。またコースのデザートには、トリュフをふんだんに使用した「大人のご褒美パフェ」をご用意。北陸の食材を生かし、高級イタリアンに仕上げた、見た目にも遊び心いっぱいのイタリアンフルコースをお楽しみいただけます。



【場所】 リストランテ マンジャーレ ウォーターエッジYOKOHAMA

【販売期間】 2018年9月3日(月)～12月2日(日) ※不定休

【販売時間】 18:00～22:30(L.O.21:00)

【料金】 スペシャルディナーコース 12,350円

大人のご褒美パフェ(単品) 1,500円 ※消費税込・別途サービス料12%

【TEL】 045-440-6881

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

【住所】 〒221-0055神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4

横浜アートグレイス・ポートサイドヴィラ3F

【内容】

<アミューズ> 高農園野菜 姫鱈いしりのパーニャフレッド

<アンティパストⅠ> 白海老のプレザオラ 打ち豆と越のルビーのサラダ キャビア添え

<アンティパストⅡ> 吉川茄子(丸茄子)のインヴォルティエーニ

<パスタ> 雲丹醬のソース 自家製タヤリン

<ペシェ> 若狭グジ鱈焼き 九頭竜舞茸マカロン 大吟醸のソース

<カルネ> 能登牛の炭火焼き 福地鶏卵といちほまれのトリュフご飯とともに

<ドルチェⅠ> 林檎のソルベと玄米甘酒のエスプーマ

<ドルチェⅡ> 大人のトリュフパフェ

<パン> 焼きたてパン <食後> コーヒー or 紅茶

大人のご褒美パフェ

(単品1,500円)

目の前でたっぷりトリュフを掛けて完成する、“トリュフの森”をイメージした贅沢なパフェ。

マスカルポーネのエスプーマクリームの中には、トリュフ味のアイスクリームと、アールグレイのクレームブリュレ、洋梨のキャラメリゼ。そしてパフェの最下層には、マスカルポーネクリームの中に、チョコレート・トリュフが隠れています。

宝探しをするような気持ちでチョコレート・トリュフを探しながら、お召し上がりいただけます。

メニュー内容や価格、開催期間は店舗ごとに異なります。詳細は公式ホームページまたはお電話にてお問合せください。

リストランテ マンジャーレ伊勢山

販売期間： 2018年9月3日(月)～12月2日(日) ※火曜定休

住所： 〒220-0031神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 伊勢山ヒルズ1F

アクセス： JR「桜木町駅」より徒歩5分

TEL： 045-260-8845

URL： http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/iseyama_mangiare/

料金： ディナーコース 6,000円～

大人のご褒美パフェ(単品) 1,500円



リストランテ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮

販売期間： 2018年9月3日(月)～12月2日(日) ※不定休

住所： 〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7

大宮璃宮1F

アクセス： JR「土呂駅」より徒歩9分

TEL： 048-612-8762

URL： http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/omiya_mangiare/

料金： ディナーコース 6,000円～

大人のご褒美パフェ(単品) 1,500円



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

販売期間： 2018年9月3日(月)～12月2日(日) ※月・火曜定休

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

アクセス： JR「新浦安駅」より車、またはバスで7分

TEL： 047-301-8055

URL： http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shinura_mangiare/

料金： ディナーコース 8,000円



VINO BUONO (ヴィーノブオーノ)

販売期間： 2018年9月3日(月)～11月4日(日) ※不定休

住所： 〒107-0061 東京都港区北青山3-15-5 ポルトフィーノ2F

アクセス： 銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅A1出口 徒歩約3分

TEL： 03-5774-0758

URL： <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/vino-buono/>

料金： すべてアラカルトにて販売

- ・石川県 能登野菜と雲丹醬のバーニャカウダ 1,300円
- ・福井県 甘海老と九頭竜舞茸のアヒージョ 700円
- ・福井県福地鶏卵のカルボナーラ 1,500円 他



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