

世界三大珍味×チーズづくしの贅沢イタリアン 『スペシャルディナーコース』販売

2019年1月5日(土)～3月3日(日)限定／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、世界三大珍味やオマール海老等の豪華食材を使用し、料理全品にさまざまな種類のチーズを取り入れた『スペシャルディナーコース』(12,350円)を、2019年1月5日(土)～3月3日(日)まで販売いたします。



高級食材のオマール海老やキャビアを贅沢に使用した色鮮やかな前菜にはじまり、地元・神奈川県産やまゆり牛フィレ肉と白子をロッシェーニに見立てたメインまで、すべてのお料理にチーズを使用した特別コースが登場。契約農家から仕入れた新鮮な有機野菜、世界三大珍味をはじめとする豪華食材と、さまざまな種類のチーズが奏でるハーモニーをご堪能いただけます。さらにデザートには、濃厚なチョコレートと芳醇なミルクティーアイス、香ばしいキャラメルソースが絶妙な大人味のチョコレートパフェをご用意。クランブルや飴のザクザク・パリパリとした食感もお楽しみいただけます。バレンタインのデートディナーにもぴったりの特別なフルコースをご堪能ください。

販売店舗: 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: 2019年1月5日(土)～3月3日(日)

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(消費税込・サービス料別途12%)

※キャラメルと紅茶のチョコレートパフェ(単品)1,500円

内容: 【アミューズ】シェフからの贈り物

【アンティパストⅠ】オマール海老のクルード3種のキャビア添え

【アンティパストⅡ】ブラックファゴテッリとフォアグラ

【リゾット】シーフードラゲーポッタルガのリゾット

【ベッジェ】旬魚のソテー焼きカマンベールチーズと共に

【カルネ】神奈川県産やまゆり牛フィレ白子のロッシェーニ仕立てトリュフソース

【アヴァン】苺とバジルのソルベ

【ドルチェ】キャラメルと紅茶のチョコレートパフェ

【コーヒーor紅茶】

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

アクセス: JR「横浜駅」きた東口Aより徒歩7分

TEL: 045-440-6881

URL: https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/yokohama_mangiare/



本件に関する報道関係者からのお問合せ先

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

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp