

伊勢海老、世界三大珍味のフォアグラ、キャビア、トリュフ...豪華三昧グルメを堪能！

『大人女子のご褒美ナイト』

ソーシャルディスタンスを確保し安心安全に楽しむビアイベント

2020年7月～9月特定日開催 / 開催場所:アプローズスクエア NAGOYA

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)では、愛知県名古屋市のゲストハウスウェディング会場「アプローズスクエア NAGOYA」(所在地:愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)を2020年7月～9月の特定日に一般開放しお腹も心も満たされる豪華三昧の『大人女子のご褒美ナイト』(4,500円～)を開催いたします。



※画像はイメージ

お腹も心も満たす“豪華食材”“世界三大珍味メニュー”はまさにご褒美！

ロブスターのローストや、サーモンマリネのキャビアソース、特製フォアグラ丼、揚げたてポテトフライのトリュフ塩仕立てなど、豪華食材をふんだんに使用した女性が喜ぶご褒美グルメをラインナップ！

料理だけじゃない！充実したスイーツの数々

ナッツの女王“ピスタチオ”を使ったシフォンケーキや、美を意識したカラフルヨーグルト&グラノーラ、皆大好き！杏仁豆腐、見た目も涼し気なブルーレモンジュレ、食べだしたら止まらない！サクサクドーナッツ、蜂蜜との相性抜群のレモンチーズケーキなど、見た目も可愛いスイーツをご用意。

用途に合わせて選べるタイムテーブル

サクッと会社帰りの食事会に、お喋りがつきない女子会に、同僚と語りたい会社の納涼会に・・・用途に合わせて選べる90分制と120分制の2種のタイムテーブル。また、本年よりスパークリングワイン飲み放題の新プランも登場！

※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。

詳細はこちら: <https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP (https://www.bestbridal.co.jp/nagoya/applause_marunouchi/)をご確認ください。

本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当: 岩田

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

『大人女子のご褒美ナイト』開催概要

■開催期間： 2020年7月3日(金)～9月25日(金)※特定日

■プラン①

開催時間： 18:00～21:30(うち120分/L.O.10分前)

料金： 大人5,500円(飲み放題付)/大人6,500円(スパークリングワイン・シードル飲み放題付)、小学生3,000円、3歳～6歳1,000円、2歳以下 無料 ※全て消費税・サービス料込

■プラン②

開催時間： 18:00～19:30(90分制/L.O.10分前)/20:00～21:30(90分制/L.O.10分前)

料金： 大人4,500円(飲み放題付)/大人5,500円(スパークリングワイン・シードル飲み放題付)、小学生2,500円、3歳～6歳500円、2歳以下 無料 ※全て消費税・サービス料込

※お支払いは現金・PayPayのみとなります。予めご了承ください。

■会場：アプローズスクエアNAGOYA(愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)

■アクセス：地下鉄桜通線・鶴舞線「丸の内駅」2番出口徒歩2分

■お問合せ：052-385-3394

※平日(月・火除く) 12:00～19:00 / 土日祝 9:00～20:00 ※休館日：毎週月曜・火曜(祝日除く)・その他弊社指定日

■HP：https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause_marunouchi/beer-16_2020/

■メニュー ※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます

※各テーブル担当のシェフがフードやドリンクをお席までお届けいたします。

Food:

<冷製> 季節のサラダ/カラフルマトとモッツアレラのカプレーゼ/自家製サーモンマリネ 干し葡萄と人参のリュバン キャビア入りヴィネグレット/夏野菜のバーニカウダー ソース3種類/鴨胸肉のスマーク オレンジサラダ/つぶつぶコーンスープ ポップコーン添え

<温製> 若鶏のシャリアピン風から揚げ/メカジキのソテー タスマニアマスタード添え/夏野菜のしゃぶしゃぶ 厳選オーガニックオリーブオイルで豚肩ロースの低温調理 ガラムマサラ風味/ロブスターのローストと魚介のケイジャン和え/揚げたてポテトフライ トリュフ塩

<シェフズコーナー 焼きたてを目の前で> 特製フォアグラ丼

<デザート> ピスタチオのシフォンケーキ/カラフルヨーグルトとグラノーラ/杏仁豆腐/ブルーレモンジュレ/サクサクドーナッツ3種/ハチミツレモンチーズ/クレープシュゼット

Drink: 約30種類のフリーフロー

<アルコール> 生ビール/赤ワイン/白ワイン/ウイスキー/カシス/ペシェジン

<ソフトドリンク> オレンジ/アップル/ソーダ/ニック/ジンジャーエール/コーラ/ウーロン茶

<スペシャルドリンク> ビネガー(マスカット/桃)/綿あめドリンク

オプションメニュー: お花ブーケスイーツ 1,700円

■ガーデン席特別プラン: 1グループ+5,000円

※1日1組限定(先着順)の、ガーデン席でゆったりとお楽しみいただけるプランです。

※8名様まで着席可能



※画像は全てイメージ

