

“和×季節”を感じる京都の厳選食材を使用した京モダンフレンチレストラン  
『The Trinity Stage(ザトリニティ ステージ)』  
2016年3月22日(火)グランドオープン！

ゲストハウスウェディング会場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)は、運営する「京都アートグレイス ウェディングヒルズ」(所在地:京都府京都市左京区)内に、京モダンフレンチレストラン『The Trinity Stage(ザトリニティ ステージ)』を2016年3月22日(火)にグランドオープンいたします。

■京都産野菜を使用した“京モダンフレンチ”

ヘルシー・ビューティー・フレーバーを料理コンセプトとし、和とフレンチを融合した“京モダンフレンチ”が特徴。季節によって異なる京都産野菜をふんだんに使用した前菜「ジュエルフラワーガーデン」は、キラキラと輝く宝石をちりばめた花畑をイメージした自慢の一皿。味わい・盛り付け共に繊細に仕上げた京都ならではの料理をご提供します。

■和と洋が融合する“オリエンタル・エレガント”な空間で、四季折々の美しい眺望を楽しむ特別な時間

店内は世界各国から厳選した調度品に囲まれたラグジュアリーな空間。灯籠をモチーフとしたシャンデリアがきらめき、大きな窓からは四季折々の美しい景色を望むことができます。都会の喧騒から離れた非日常空間で、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

■ウェディングカンパニーだからこそできる、最高のおもてなし

The Trinity Stage (ザトリニティ ステージ)が目指すのは、“ひとりひとりに合わせた、最高に居心地の良いレストラン”。お客様にとって一生に一度の結婚式をプロデュースし続けるウェディングカンパニーだからこそできる、他では体験できない、最高のおもてなしをご来店からお帰りいただくまで存分に味わっていただけます。



前菜「ジュエルフラワーガーデン」イメージ



ブティフル「アイランドワゴン」イメージ

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:岩崎・岩田・千葉  
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F

TEL:03-5464-0108 / Fax:03-5464-0086 / E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

## 京モダンフレンチレストラン『The Trinity Stage(ザトリニティステージ)』 店舗概要

店名: The Trinity Stage(ザトリニティステージ)

ジャンル: 京モダンフレンチ

オープン日: 2016年3月22日(火)

営業時間: 【ランチ】11:00~15:30(L.O.14:00) 【ディナー】17:30~22:00(L.O.20:30)

定休日: 不定休

総席数: 店内62席 テラス16席

料金: ランチコース 1,700円~ デイナーコース 3,800円~ \*消費税込・サービス料別途12%

住所: 〒606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町14-5 京都アートグレイス ウエディングヒルズ内

アクセス: 京阪「神宮丸太町」駅5番出口より徒歩8分、京阪「出町柳」駅2番出口より徒歩8分、叡電「出町柳」より徒歩8分

ご予約・お問合せ: 075-277-0997(11:00~20:30)

URL: [http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/kyoto\\_trinity/](http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/kyoto_trinity/)

### MENU

#### ランチコース(全4種)

- ・メインランチ(スープ・肉or魚・デザート) 1,700円
- ・シーズンランチ(前菜・スープ・肉or魚・パン・デザート・プティフル) 2,800円
- ・トリニティランチ(前菜・スープ・魚・肉・パン・デザート・プティフル) 3,800円
- ・シェフズスペシャルランチ(前菜・スープ・魚・肉・パン・デザート・プティフル) 5,000円

#### ディナーコース(全3種)

- ・トリニティディナー(前菜・スープ・肉or魚・パン・デザート・プティフル) 3,800円
- ・シェフズディナー(前菜・スープ・魚・肉・パン・デザート・プティフル) 6,000円
- ・スペシャルディナー(冷前菜・スープ・温前菜・魚・肉・パン・メのご飯・デザート1・デザート2・プティフル) 8,000円

\* 全コースにコーヒーor紅茶orハーブティー付

\* 価格はすべて消費税込・サービス料別途12%



### 料理長 内藤 茂(ないとう しげる)プロフィール

1973年 京都府生まれ。

大阪新阪急ホテル、ホテルグランヴィア京都で約10年間修行を積み、2003年(株)ベストプランニング(ツカダ・グローバルホールディンググループ)に入社。ゲストハウスにて婚礼料理のシェフとして腕を振るう。

2009年星ヶ丘アートグレイスクラブ料理長に就任。その後、大阪アートグレイス・ウエディングコースト料理長を経て、2013年京都アートグレイス ウエディングヒルズ料理長となる。

京都で生まれ育った内藤は、若き日より和テイストの料理の修業を積む。現在では、フレンチと和の融合であるジャポネスタイルの料理を得意とし、味わい、盛り付け共に非常に繊細な京都ならではの料理で招かれたゲストをもてなす。



### 京都アートグレイス ウエディングヒルズ

豊かな自然に囲まれ、古都の情緒が薫る鴨川のほとりに佇む「京都アートグレイス ウエディングヒルズ」。2007年6月のオープン以来、今日まで多くの結婚式をプロデュースしてきたゲストハウスウエディング会場です。1,000坪の広大な敷地に、白亜の大聖堂を中心としたヨーロッパの街並みをイメージした空間が広がります。3月22日に新オープンする京モダンフレンチレストラン『The Trinity Stage(ザトリニティステージ)』は、開放感あふれるモダンな空間で、京都を中心とした“和×季節”を感じる厳選食材の京モダンフレンチをご堪能いただけます。



## ベストブライダルのレストラン

ベストブライダルでは、ゲストハウスウエディング※のリーディングカンパニーとして培ったノウハウを生かし、結婚式以外では足を踏み入れることの少ないゲストハウスを身近に感じていただくとの想いから、2012年にレストラン事業をスタート。全国で展開するイタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ」8店舗を中心に、複数のレストランを運営しています。

世界各国から厳選した調度品に囲まれたラグジュアリーな空間の中で、ウエディング専属のシェフが厳選した食材で生み出すこだわりの料理を、出来立てそのままにお召し上がりいただけます。お客様にとって一生に一度の結婚式をプロデュースし続けるウエディングカンパニーだからこそできる、他にはない最高のおもてなしをご来店からお帰りいただくまで存分に味わっていただけるレストランです。

※ゲストハウスウエディングとは、欧米の邸宅を思わせるパーティー会場を貸し切りにして、あたかも、お二人がご自宅へゲストを招くような感覚で、豊かで心のこもったおもてなしができるウエディングスタイルです。

### 《展開ブランド》

RISTORANTE  
MANGIARE

ヴィーノ  
ボーノ VINO BUONO

zillion  
Italian Dining



ASIA  
DE  
NEW YORK



上記は披露宴会場を開放して営業しているレストランの展開ブランドです。

店舗詳細及びその他のレストランブランドはホームページへ。 <http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/brand/>

#### 【株式会社ベストブライダル(ツカダ・グローバルホールディンググループ) 会社概要】

- 本社所在地：東京都渋谷区東3-11-10
- 代表者：代表取締役社長 塚田正之
- ホームページ： <http://www.bestbridal.co.jp/>
- 事業内容： 1. ゲストハウス・チャペル及びそれに附随する施設計画・企画・立案・運営  
2. 宴会・立食・パーティー・イベントの企画・立案・運営  
3. 海外でのチャペル・ゲストハウスの施設計画・企画・立案・運営  
4. 海外挙式・披露パーティー及びそれに附随する商品の企画・制作・販売  
5. 旅行業法に基づく旅行業  
6. 旅館業法に基づくホテル業

日本国内におけるゲストハウスウエディングのパイオニアとして、国内22店舗、海外9店舗の会場を運営。「心に焼きつく、最高のおもてなしを提供する企業」という理念のもと、ブライダル事業を核に、ホテルやレストランを加えた総合力で、人々が集う時間と空間をプロデュースしている。

#### 【株式会社ツカダ・グローバルホールディング 会社概要】

- 本社所在地：東京都渋谷区東3-11-10
- 代表者：代表取締役社長 塚田正之
- 設立年：1995年10月6日
- 資本金：4億7,200万円
- 従業員数：1,622名(平成26年12月末現在/連結)
- ホームページ： <http://www.tsukada-global.holdings/>
- 事業内容：持株会社、グループ企業の経営管理・監督、ゲストハウス・ホテル・レストランの企画開発・所有