



SIR WINSTON HOTEL

報道関係者各位

2016年8月25日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

八事サーウィンストンホテルで秋の夜長を楽しむ
『彩りと実りの秋 収穫祭フェア』
『ハロウィンフェア』開催

販売開始：2016年9月1日(木)～11月30日(水)※ハロウィン企画は10月1日～10月31(月)まで

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、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)が運営する、八事サーウィンストンホテル。

2016年9月1日(木)～11月30日(水)までホテル内のレストラン

- イタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ」
- ヘルシーライブ懐石「彩」
- ヘルシー鉄板焼「YAGOTO-TEI produced by匠」

では、秋の味覚を様々なスタイルで楽しめる『彩りと実りの秋 収穫祭フェア』を各店舗で開催いたします。

普段使いから記念日、デートや女子会、接待や会食など様々なシーンでご利用頂ける趣きの異なるレストランで秋の夜長をお楽しみいただけます。

また、期間限定でハロウィンデザートbuffetの販売やハロウィンナイトパーティーも開催。



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: 岩田・岩崎・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 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

RISTORANTE MANGIARE

「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、ファーストディッシュの幸せの四つ葉のクローバーアンティパスト、旬の食材や世界三大珍味、自家製手打ち麺の Pasta などをお楽しみいただけるプリフィックスコースをご用意。新鮮な野菜やオリーブオイルをたっぷり使って優しい味に仕上げています。

秋の収穫祭フェアでは、きのこや旬の鮮魚、この時期オススメの鴨肉などワインにも合うコース料理をご用意。またハロウィンシーズンには見た目も楽しめる限定のデザートを提供いたします。



収穫祭ディナーコースイメージ



ハロウィン限定デザート「トリック・オア・トリート」

食欲の秋、旬の味覚を楽しむ「収穫祭ディナー」概要

販売期間: 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
※10月1日(土)～10月31日(月)まではハロウィン限定デザート提供
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: ブレックファースト 07:00～10:00(L.O.09:30)
ランチタイム 11:30～14:00(L.O.13:30)
デザートbuffetタイム 14:00～17:30
(1部 14:00～15:30 2部 16:00～17:30)
ディナータイム 17:30～21:30(L.O.20:30)

席数: 40席
電話番号: 052-861-7874
定休日: 不定休
HP:

<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/scalamangiare/>
料金: 8,500円 ※税金、サービス料(12%)別



<秋の収穫祭 ディナーコース内容>

ファーストディッシュ(クローバーアンティパストミスト)

-「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、野菜やコラーゲンたっぷりの食材を使用した季節ごとのアンティパストミストをご用意-

自家製バベッティ ペペローネのピューレとパンチェッタのブーロ・エ・パルミジャーノ
香り豊かなトリュフをふんだんにプラスして

産地直送 鮮魚のソテー
秋薫るデュクセルクリームソース

“ハンガリー産”鴨胸肉のロースト 葡萄ソース

旬のデザート ホットアップルパイ

コーヒー又は紅茶

ハロウィン デザートbuffe開催！！

9月1日よりデザートbuffeがイタリアンレストラン「リstorante マンジャーレ」でパワーアップスタート！！
第一弾はかぼちゃをメインに、秋の味覚をふんだんに使用した『ハロウィンデザートbuffe』が登場いたします。
季節毎にシーズンテーマを表現した見た目も楽しい様々なスイーツが所狭しと並び、お子様からご年配の方まで堪能いただけるリstorante マンジャーレでのデザートbuffeをお楽しみいただけます。

販売期間：2016年9月1日(木)～10月31日(月)
※11月1日(火)～11月30日(水)は秋の味覚デザートbuffeを開催
場所：2F/イタリアンレストラン『リstorante マンジャーレ』
提供時間：1部14:00～15:30(90分)入替制
2部16:00～17:30(90分)

料金：【大人/平日】 3,000円 【大人/土日祝】 3,400円
【小学生】 1,600円
【3歳～5歳】 800円
【0歳～2歳】 無料

※全て税金・サービス料込

メニュー内容：【1st Dolce】トリック・オア・トリート 3種のドルチェ

【2nd Dolce】ペストリースタッフからのタイムドルチェ 限定ホットアップルパイ ※1部(14:30)/2部(16:30)に提供

【Desert Lineup】・デビルショコラ ・パンプキンチーズケーキ ・ピンクパラダイス ・フィグショートケーキ
・スウィートポテトタルト ・坊ちゃんかぼちゃプリン ・キャラメルポワール ・パンプキンシホンケーキ
・林檎のタルトトタン ・栗モンブラン・黒胡麻紫芋モンブラン ・マロンティラミス ・レアチーズポップ
・植木ショコラ ・レインボーバームクーヘン ・ザクロベリーソーダ ・アップルティー ・葡萄ヨーグルト
・レインドロップ ・おばけマカロン(オレンジ&チェリー)・カラフルキノコ など



秋の収穫祭 日本酒とのマリアージュ 会席

調理のライブ感を楽しめる空間で彩り豊かな旬の野菜や新鮮な魚介をヘルシーに仕上げ、シェフが目の前で揚げる天ぷらをメインにしたライブ懐石。秋の収穫祭フェアでは、季節の前菜3種盛り松茸や名残り鱧を中心に、お食事は秋が旬の鰻を天茶でご提供。この期間限定でご提供する白ワインとともに楽しみいただけます。

また、全国から銘酒を厳選した日本酒とのマリアージュを楽しんでいただけるコース料理をご用意しています。

販売期間：2016年9月1日(木)～11月30日(水)
場所：1F/ヘルシーライブ懐石『彩』
営業時間：ランチタイム 11:30～14:00(14:00 LO)
ディナータイム17:00～22:00(21:30 LO)

料金：8,000円 税・サービス料(12%)別

※秋田県より銘酒の新政NO.6をご用意致しました。旬の肴と共に楽しみください。



YAGOTO-TEI 秋の収穫祭 食材コレクション！コース料理

鉄板焼 レストラン

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をコンセプトに、コラーゲン入りの食感も楽しめるジュレタイプのつけダレや、オリーブオイルで調理を行う食べ心地も軽やかな新感覚な鉄板焼。目の前で迫力あるパフォーマンスが楽しめるファーストディッシュのトマトフランベや厳選された黒毛和牛のメインディッシュなども人気のメニュー。

秋の収穫祭フェアでは旬の魚介やきのこをふんだんに使用し、まさに秋の食材コレクションをお楽しみいただけるコース料理をご用意しています。

販売期間：2016年9月1日(木)～11月30日(水)
場所：1F/ヘルシー鉄板焼『YAGOTO-TEI produced by匠』
営業時間：ランチタイム 11:30～14:00(14:00 LO)
ディナータイム17:00～22:00(21:30 LO)

料金：【秋の収穫祭 樟コース】12,000円
【秋の収穫祭 桐コース】18,000円
税・サービス料(12%)別

