



報道関係者各位

2016年9月27日  
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

八事サーウインストンホテルで過ごす心に残る8つのクリスマスシーン

## 『Happy 8eight things Xmas』開催

期間：2016年12月1日(木)～12月25日(日)

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、ゲストハウスウエ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、八事サーウインストンホテル。

12月1日(木)～12月25日(日)＜※各内容によって日程は異なります＞までホテル内全館で8つのクリスマスシーンを楽しむ『Happy 8eight things Xmas』を開催。

### ■サーウインストンホテルで楽しむ8つのクリスマスシーン

1. ご友人・親子でゆったり楽しめる「W Café」のクリスマスアフタヌーンティー
2. お仲間でワイワイ楽しめる『リストランテ マンジャーレ』クリスマスデザートブッフェ
3. カップルで過ごすロマンチックなマンジャーレススペシャルディナー
4. ご家族、お世話になった方と味わう、至極の鉄板焼き『YAGOTO-TEI』ディナー
5. 同僚・会社関係の方と集う貸切クリスマスパーティー
6. 生涯忘れる事のできない ロマンチックなクリスマスプロポーズプラン
7. ご家族・カップル・女子会でご利用できる 宿泊プラン
8. お家でも楽しめるサーウインストンホテルオリジナルクリスマスケーキ

お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方々に楽しんでいただける八事サーウインストンホテルのクリスマスシーズン。ご家族の団欒、カップルで過ごすデートや大人女子会、会社の同僚、ご友人とラグジュアリーな時間を楽しむクリスマスパーティなど様々なシーンでご利用いただける企画をご用意しています。



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/>

# R I S T O R A N T E M A N G I A R E

「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は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、自家製手打ち麺のパスタ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。

クリスマス期間(12月22日～25日)は、クリスマスツリーに見立てた色鮮やかなズワイガニのサラダ仕立てや、シーズンオススメの冷製パスタ、北海道産の土幌(しほろ)牛のローストなど豪華なディナーコース料理をご用意。クリスマス限定のデザートもお楽しみいただけます。聖夜の夜を大切な方とご一緒にお過ごしください。



クリスマスディナーコースイメージ



デザートイメージ

## 「ラグジュアリー クリスマスディナー」概要

販売期間: 2016年12月15日(木)～12月25日(日) ※22日～25日のみ2部制(17:30～19:30/20:00～22:00)

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 7:00～10:00(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/>

内容: ラグジュアリークリスマスディナー

料金: 10,000円 ※税金、サービス料(12%)別



### ＜クリスマス 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-

クリスマスツリーに見立てた色鮮やかなズワイガニのサラダ仕立て

茄子と甘海老の冷製フェデリーニ

金目鯛のパリパリ鱗焼き

旨味が凝縮したソース”スープ・ド・ポアゾン”と共に

“北海道産”土幌(しほろ)牛のローストロッシェニ仕立て シチリア島マルサラワインのソースで

ストロベリーショートケーキクリスマスバージョン

コーヒー又は紅茶



RISTORANTE  
MANGIARE

## 『クリスマス デザートbuffe』開催！！

販売期間: 2016年12月15日(木)～12月25日(日)  
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』  
提供時間: 1部14:00～15:30(90分)入替制/ 2部16:00～17:30(90分)  
電話番号: 052-861-7874  
HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/scalamangiare/>  
料金: 【大人】3,500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



Wcafe

## 『クリスマス アフタヌーンティー』販売概要

販売期間: 2016年12月1日(木)～12月25日(日)  
場所: 1F/W Cafe  
提供時間: 14:00～19:00  
HP: <http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/wcafe/>  
料金: 平日3,000円 / 土日祝 3,450円 ※消費税・サービス料(12%)別



## YAGOTO-TEI 『クリスマス コース料理』販売概要

鉄板焼 レストラン

販売期間: 2016年12月22日(木)～12月25日(日)  
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(L.O.14:00)  
ディナータイム17:00～22:00(L.O.21:30)

HP:  
<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/yagototei/>  
料金: 12,500円(桜コース)/16,500円(椿コース)/19,500円(蘭コース)  
※消費税・サービス料(12%)別



## ■遊び心とサプライズが詰まった4種のクリスマスケーキ販売

ご予約期間: 2016年11月1日(火)よりご購入の3日前まで  
お渡し期間: 2016年12月17日(土)～12月25日(日)

### クリスマスケーキ4種類

#### ■「ジョワイユノエル」(苺のショートケーキ)

・4号 高さ7cm×直径12cm 3,000円 ・5号 高さ7cm×直径15cm 4,000円  
・6号 高さ7cm×直径18cm 6,000円

#### ■「カドードゥル」(チョコレートムース) 4号 高さ4cm×直径12cm 5,000円

■「ノエルイリゼ」(レインボーロールケーキ) 5号 高さ6cm×直径15cm 4,000円

■「フェットゥノエル」(2段ショートケーキ) 7号&4号 高さ7cm×直径21cmと高さ7cm×直径12cmの2段 15,000円



## ■ディナーコンサート 開催！！

日時: 2016年12月12日(月)  
18:00～受付 18:30～ディナー 20:00～コンサート  
場所: 披露宴会場「メゾン・ド・オペラ」  
料金: 1名/16,000円(税・サ込) ディナーコース料理、フリードリンク付  
出演者: <オペラ歌手>岡本茂朗(バリトン)/加藤利幸(テノール)  
野田ひろみ(ソプラノ) <バイオリン>富田祥子 <ピアニスト>吉井あかね



## ■クリスマス宿泊プラン

### レストランディナー付 1泊2食プラン

YAGOTO-TEI 鉄板焼きディナーコース&MANGIARE朝食付

販売期間: 12/22～12/25  
部屋タイプ: エグゼクティブスイートA・B・C  
料金: 1室2名様 63,000円～88,000円

※この他のレストランコース付プランや、クリスマスツリー付のお部屋のご用意もございます。

