

ズワイ蟹やオマール海老、国産牛など豪華食材を使用！
ラグジュアリーな非日常空間で味わう至極のクリスマスディナー
日程限定販売

2023年12月15日(金)～12月25日(月)販売／大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する結婚式場「大宮アートグレイス ウエディングシャトー／大宮璃宮」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、館内の「カフェ&レストラン 四季庭」にて、2023年12月15日(金)～12月25日(月)の期間限定で、クリスマスディナーコース(1名11,000円～※消費税・サービス料別)を販売いたします。

※画像は全てイメージ



クリスマスディナーイメージ



ライトアップイメージ



ズワイ蟹と林檎のアンサンブル



オマール海老と落花生のクリスティアン



いちごとピスタージュ フロマージュムース

カフェ&レストラン四季庭がお届けする2023年のクリスマスディナーは、粉雪が降り積もる聖夜をイメージした前菜「冬蕪のブランマンジェ ズワイ蟹と林檎のアンサンブル」からスタート。温前菜の「鴨胸肉の山椒焼き 牛蒡とポルト酒の煮込み」は、しっとりと焼き上げた鴨肉にポルトガルの宝石と呼ばれる薫り高いポルト酒を合わせ仕上げました。魚料理の「オマール海老と落花生のクリスティアン キヌアとビスク 黒レモンの香り」は、食感が楽しいクリスティアンに贅沢なオマール海老と濃厚なビスクソースの香りをお楽しみいただけます。メインは、前田牧場産の牛サーロインのロティ。香り高いトリュフソースとあわせて、肉本来の旨みや食感を贅沢にご堪能いただけます。コースを締めくくるデザートは、クリスマスリースに見立てた苺とピスタチオのムースをご用意しています。

クリスマスイルミネーションで煌めくテラスを眺めながら、大きなクリスマスツリーが飾られるロマンティックな店内で、大切な人と、心に刻まれる聖夜をお過ごしください。

— MENU —

【乾杯酒】グラスシャンパン

【前菜】冬蕪のブランマンジェ ズワイ蟹と林檎のアンサンブル

【温前菜】鴨胸肉の山椒焼き 牛蒡とポルト酒の煮込み

【魚料理】オマール海老と落花生のクリスティアン キヌアとビスク 黒レモンの香り

【肉料理】前田牧場から牛サーロインのロティ トリュフとフォーシーズンベジタブルのコンポジション

【パン】

【デザート】苺とピスタチオ ムースフロマージュのクリスマスリース仕立て

【食後のお飲み物】コーヒーまたは紅茶

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます

「クリスマスディナー2023」販売概要

【店名】カフェ&レストラン 四季庭

【住所】〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 大宮璃宮3F

【販売期間】2023年12月15日(金)～12月25日(月)※事前予約制

【販売時間】17:00～21:30(ラストオーダー19:30)

※23日・24日のみディナー2部制 1部17:00～18:45 2部19:45～21:30

【料金】通常席11,000円～(消費税込、サービス料15%別)

窓際席14,000円～(消費税込、サービス料15%別)

個室 18,000円～(消費税込、サービス料15%別)

【TEL】048-662-5551

【定休日】火曜定休(祝日以外)

【アクセス】JR 土呂駅より徒歩10分

【URL】<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-6597/?restaurant=shikitei>



エントランス



店内



ソファ席



キャンドルシート



テラスライトアップ

◆◆ 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 ベストブライダル広報担当:千葉・堀口

〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F

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