

新緑の木々、色とりどりに咲き誇る花々を眺めながら堪能する春の味覚  
**春爛漫の大宮璃宮で楽しむ『松花堂弁当』を新発売**

2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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)が運営する総合宴会会場「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、2017年3月1日(水)～5月31日(水)まで、大宮璃宮内の庭園でお召上がりいただける『松花堂弁当』を販売いたします。

大宮璃宮の庭園で堪能できる、旬の味覚がたっぷりの『春の松花堂弁当』

和の情趣に現代的感性を融合させた世界観が魅力の『大宮璃宮』の庭園は、四季折々の景色を感じることができる、知る人ぞ知る癒しのスポット。

大宮璃宮の庭園のお花見シーズンにあわせて「カフェ&レストラン 四季庭」で販売する『松花堂弁当』は、二段のお重とデザート、味噌汁、緑茶がセットになったお得なランチボックス。大宮璃宮が誇る料理人たちの饗宴による一皿に舌鼓を打ちながら、春の日差しあふれる庭園でゆったりとしたひとときをお楽しみいただけます。

- ◆販売価格: 4,256円 (消費税・サービス料込)
- ◆販売期間: 2017年3月1日(水)～5月31日(水) ※3日前までに要予約
- ◆販売時間: 11:00～15:00(L.O.14:00)
- ◆販売店舗: カフェ&レストラン 四季庭(大宮璃宮3F)



▲大宮璃宮 庭園



▲春の松花堂弁当

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:千葉・岩崎・岩田

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL/03-5464-0108 FAX/03-6690-2664 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

# 四季庭

Cafe & Restaurant

## 『春の松花堂弁当』内容

二段のお重、デザート、味噌汁、緑茶がセットになったお得なランチボックス。

- 【くち取り】 小巻玉子 天豆 海老 胡麻豆腐 アスパラ
- 【焼き物】 鯖幽庵焼 鶏もも肉の木の芽味噌焼き
- 【揚げ物】 ふきのとう たらの芽 桜海老
- 【炊き合わせ】 若竹煮 姫人参 椎茸 菜の花 ごとみ えんどう豆
- 【御飯】 ちらし寿司 桜御飯
- 【汁椀】 赤出汁 若芽 手毬麩
- 【甘味】 ミニどら焼き いちご大福 わらび餅 桜オペラ チョコレート
- 【飲み物】 緑茶



## 『カフェ&レストラン 四季庭』店舗概要

美しい庭園の四季を眺めながら食べられるお食事が自慢の「カフェ&レストラン 四季庭」。”料理でも季節を感じていただきたい”との思いから、「彩食健美」をコンセプトに、見て楽しく、美と健康を意識したフランス料理やデザート、個室でご堪能いただける和会食(完全予約制)をご用意しています。

【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

【営業時間】 ランチ 11:00~15:00(L.O.14:00)

カフェ 14:00~17:00(L.O.16:00)

ディナー 17:30~21:30(L.O.20:30)

【TEL】 048-662-5551

【定休日】 火曜日(祝日を除く)

【URL】 <http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/?cid=pr20170201>

