

“ヘルシー”“フレッシュ”“ドラマティック”をコンセプトにグランドメニューを刷新
リストランテ マンジャーレ 千葉
4月4日(水)リニューアルオープン

リニューアルを記念して、来店100組目の方にディナー食事券をプレゼント!

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)が運営するイタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ 千葉」(所在地:千葉県千葉市中央区)では、“ヘルシー”“フレッシュ”“ドラマティック”をコンセプトとして、2018年4月4日(水)にグランドメニューを刷新いたします。



コースイメージ



店内イメージ

「リストランテ マンジャーレ 千葉」は結婚式場「千葉 セントグレース ヴィラ」1階に位置するイタリアンレストラン。

国道沿いに忽然と現れるお城のようなイタリアン・ヴィラ(上流階級のカントリーハウス)は、千葉駅から徒歩3分という好立地ながら、喧騒とは無縁の別世界が広がっています。豪華な調度品が多数設えられた披露宴会場や、普段は結婚式にしか利用できないチャペル等、お祝いごとにぴったりの空間を個室としてご利用いただくこともできます。“一生に一度の晴れの舞台”である結婚式をプロデュースし続けているウエディング・カンパニーだからこそ叶う感動をお届けいたします。

メニューには、契約農家から仕入れた有機野菜をふんだんに使用し、特製のオリーブオイルでヘルシーに仕上げたお料理の数々をご用意。ランチ、ディナーともにプリフィクススタイルでご堪能いただけるので、何度来てもお楽しみいただけます。

ランチタイムは自然光がキラキラと降り注ぎ、グリーンが映える癒しの空間。ディナータイムはランタンの光に照らされた幻想的な空間へと、時間ごとに表情を変えるレストランは、普段使いはもちろん、大切な方との記念日やビジネスシーンなど様々な場面でご利用いただけます。

□ ■ リニューアル記念キャンペーン実施! ■ □

メニューのリニューアルを記念し、2018年4月4日(水)～29日(日)までにご来店の方には下記をプレゼントいたします。

来店100組目の方へプレゼント! 『レストラン ディナー食事券』(ペアチケット)

来店者全員へプレゼント! 『レストランご飲食代 10%OFFクーポン』(次回来店時よりご利用いただけます)

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: 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

- リニューアルオープン日： 2018年4月4日(水)
- 定休日： 月・火曜日(祝日を除く)
- 営業時間： ランチ 11:00~15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:00)
- 料金： ランチ 2,980円~
ディナー 3,500円~ ※消費税・サービス料込
- 席数： 60席(個室4室)
- 住所： 〒260-0028千葉市中央区新町24-1千葉セントグレースヴィラ1F
- ご予約・お問合せ： 電話 043-379-8341
HP http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/chiba_mangiare/

■メニュー詳細(一部抜粋)

《デザートワゴン付ランチ》 2,980円

【前菜】6種のビーンズ ポーチドエッグ グリーンピースのエスプーマ~インフィオラータ~

【パスタ】 本日のパスタ

【メイン】 鶏モモ肉と季節野菜のグリル

【ドルチェ】 デザートワゴン

【食後】 コーヒーor紅茶

《シェフズディナー》 5,000円

【前菜】【パスタ】【メイン】【ドルチェ】をアラカルトよりチョイス

【食後】 コーヒーor紅茶

《アラカルト》 ※平日メニューの一例 ※()内はプリフィクスコースの追加料金

【前菜】

旬の温野菜ポプリートミスト リコッタチーズのラビオリを添えて 1,000円

大葉香る魚介のカルパッチョ マンジャーレ風カッポンマーグロ 1,200円

10種の野菜のミネストローネ 1,000円

6種のビーンズ ポーチドエッグ グリーンピースのエスプーマ~インフィオラータ~
~桜もち風~フォアグラのソテー 1,500円(+600円)

【パスタ】

桜海老のペペロンチーノ 1,400円

牛肉のラグーパスタ 1,400円

豚とほうれん草のクリームパスタ 1,400円

シャンパン香るトリュフとパルメザンチーズのリゾット 1,400円

マンジャーレお勧め! イカ墨のペペロンチーノ 1,700円(+350円)

【メイン】

鶏モモ肉と季節野菜のグリル ハーブ香るトマトのソース 1,600円

桜の木で燻製した豚肩肉のロースト 玉葱のソース 1,800円

鱈のソテー 春キャベツとグリーンオリーブのサルサ 1,800円

アングス牛のタリアータ 2,800円(+800円)

【ドルチェ】

季節の柑橘とモッツアレラのエスプーマ 700円

ジャンドゥーヤのボネ 白いコーヒーのジェラート 700円

ティラミス 700円

フレーズジュブレ 700円



デザートワゴン イメージ



デザートワゴンより盛り合わせの一例



フォアグラのソテー桜もち風



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ



イカ墨のペペロンチーノ



6種のビーンズ ポーチドエッグ