

“ヘルシー”“ビューティー”“ギフト”をコンセプトに全面リニューアル 『リ스토랑テ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮』 4月25日(水)グランドオープン

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)では、総合集宴会場「大宮璃宮」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)内に、“ヘルシー”“ビューティー”“ギフト”をコンセプトとしたイタリアンレストラン「リ스토랑テ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮」を、2018年4月25日(水)にグランドオープンいたします。



店内イメージ(夜)



店内イメージ(昼)

「リ스토랑テ マンジャーレ ジャスミンコート 大宮」は、これまで披露宴会場として営業していた「ジャスミンコート」をレストランとして改装し、オープンいたします。

コンセプトは、「ヘルシー(健康)」「ビューティー(美)」「ギフト(贈り物)」。“特別な日常”を過ごせる隠れ家レストランは、日頃頑張る自分へのご褒美ランチに、大切な友人と集うサプライズたっぷりの女子会に、ご夫婦やカップルの記念日ディナーにと、幅広いシーンでご利用いただけます。

メニューには、埼玉県・深谷牛の希少部位をセレクトしたグリル料理を筆頭に、契約農家から仕入れた新鮮な有機野菜、旬の魚介類を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、店舗コンセプトの“ヘルシー・ビューティー・ギフト”をイメージした特製メニュー「HBGバーガー」もご用意。食後はミニバーが併設されたファーストフロアへと移動し、ジャスミンティーをゆったりとご堪能いただけます。

ウッド調のテラスに囲まれたプールサイド、白を基調とした明るい店内は、まるで海外のリゾート地を訪れたかのような開放感。大人のリゾート空間で美食とおしゃべりを心ゆくまで満喫する、上質なひとときをお過ごしください。



テラスイメージ(夜)



料理イメージ

□■ オープン記念キャンペーン実施 ■□

リニューアルオープンを記念し、2018年4月25日(水)～5月31日(木)までにご来店の方にはウェルカムドリンク(スパークリングワインorジャスミンカクテルorソフトドリンク)をプレゼントいたします。

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

『レストラン マンジャーレ ジャスミンコート 大宮』 概要

- グランドオープン日： 2018年4月25日(水)
- 定休日： 不定休
- 営業時間： ランチ 11:00～15:00(L.O. 14:00)
ディナー 17:30～21:30(L.O. 20:30)
- 料金： ランチコース 2,800円～
ディナーコース 6,000円～ ※消費税込・別途サービス料12%
- 席数： 52席(テラス席3テーブル、半個室1室、個室3室)
- 住所： 〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7大宮璃宮1F
- アクセス： JR土呂駅より徒歩約9分
- 電話： 048-612-8762
- HP： http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/omiya_mangiare/
- メニュー詳細(一部抜粋)
すべてのコースの食後に、ジャスミンティーorコーヒーor紅茶が付きまます。

《マンジャーレランチ》 2,800円

【前菜】桜香る鱒とフルーツマトのソルベ

【パスタ】本日のパスタ

【メイン】魚or肉 1品チョイス

- ・鱈と葉玉葱のロースト アーティチョークのラヴィゴットソース
- ・シルキーポークのグリル 春キャベツのマリネと甘夏のコンフィ

【ドルチェ】下記より1品チョイス

- ・ティラミス / ・春苺のジュビレ

《深谷牛セレクションディナー》 8,000円

【前菜1】シェフからのおもてなし

【前菜2】～オムトラナ～石川県能登半島赤土野菜の菜園仕立て

【パスタ】渡り蟹のトマトクリームパスタ

【魚料理】カサゴのソテーと白アスパラのマリナート

【肉料理】希少黒毛和牛 埼玉県産黒毛和牛 100g

—厳選した部位から1つお選びください—

【グラニテ】ジャスミンティーのグラニテ

【ドルチェ】トルタ・プリマベアラ

《アラカルト》

- ・イタリア産 生ハムプレート 1,700円
- ・本日の鮮魚カルパッチョ 1,800円
- ・トリュフ香る シャンパンリゾット 1,800円
- ・伊勢海老の香草焼き 季節野菜と共に 3,200円

※価格はすべて消費税込・別途サービス料12%

コンセプトメニュー「HBGバーガー ～Healthy Beauty Gift～」

1,700円

全粒粉を使用したバンズに、国産牛肉のローストビーフ、ブラックタイガー海老、トッピング野菜と特製ソースをご自身でサンドしてお召し上がりいただけます。最後にワゴンに乗った大きなチーズが登場し、シェフが目の前でバーガーの上にたっぷり載せたら完成です。ヘルシーサーワークリームディップのポテトフライ、野菜たっぷりミネストローネとともにお召し上がりいただけます。



食後はミニバーが併設されたソファ席へとお席を移動。デザートとともに、ゆったりと食後のジャスミンティーをご堪能いただけます。



深谷牛セレクションディナーイメージ。深谷牛の希少部位を日によってセレクト。3種類の中からお好みの部位をお選びいただけます。



前菜「シェフからのおもてなし」イメージ。ドライアイスの煙の中から登場する前菜は、まるで玉手箱のよう。



すべてのコースの食後にはジャスミンティーをご堪能いただけます。



南国リゾートを思わせる開放的なテラス席も。

3種類の個室や、光あふれるガラス張りの半個室を4名から貸切でご利用いただける「個室プラン」が登場。小さなお子様連れでのお食事や、ご家族のお祝い、接待でも、他のお客様を気にせずゆったりとお寛ぎいただけます。“ヘルシー”“ビューティー”“ギフト”のコンセプトのもと、新鮮野菜や厳選されたオリーブオイルを贅沢に使ったマンジャーレ自慢の特製コースをお楽しみいただける、大変お得なプランです。



半個室



個室(一例)

販売開始日: 2018年4月25日(水)

販売時間: ランチ 11:00~15:00(L.O.14:00)

販売時間: デイナー 17:30~21:30(L.O.20:30)

内容: イタリア料理コース+フリードリンク

料金: 6,000円 / 8,000円 / 10,000円 *消費税・サービス料込 *4名様より承ります

<メニュー例: パーティーシェフズコース(8,000円)>

【前菜】彩り豊かな季節の前菜

【パスタ】シェフおすすめパスタ

【魚料理】鮮魚をシェフのスタイルで

【肉料理】厳選豚のロースト 季節のソースと共に

【ドルチェ】パティシエ特製ドルチェ

【食後】コーヒーor紅茶orジャスミンティー

【フリードリンク】3時間

スパークリングワイン、ワイン(赤or白)、ビール、サングリア(赤or白)、カクテル(アルコール、ノンアルコール)、ソフトドリンクなど30種以上

※メニューは季節により変更いたします



料理イメージ



ドリンクイメージ