

2種のビアガーデンを日替わりで開催！

## 『水上で楽しむグリル&ビアテラス-THE ORIENTAL-』

## 『ルーフトップ ポタニカルビアガーデン』

2019年7月5日(金)～9月1日(日)の特定日 / 大宮璃宮

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、2019年7月5日(金)～9月1日(日)の特定日に、『水上で楽しむグリル&ビアテラス-THE ORIENTAL-』(4,800円～)『ルーフトップ ポタニカルビアガーデン』(5,500円～)の2種のビアガーデンを開催いたします。

【土日祝開催】約30種類のbuffetをオリエンタルな空間で堪能！『水上で楽しむグリル&ビアテラス-THE ORIENTAL-』

オリエンタルなムード漂う水上コテージでは、牛・豚・鶏・子羊・ソーセージなどのお肉や、焼きそば、焼き飯などをシェフがグリルワゴンで焼き上げて、出来立てあつあつをご提供。そのほか、和洋中折衷にエスニック要素を加えた約30種類のbuffet料理と、ドリンクのフリーフローをご堪能いただけます。



【平日開催】開放感あふれるルーフトップでヘルシーフードを堪能！『ルーフトップ ポタニカルビアガーデン』

契約農家から仕入れた有機野菜をふんだんに使用したヘルシーフード、ボリューム満点の骨付き肉のグリルなどをご堪能いただけます。都会の喧騒を忘れられる緑あふれる開放的なテラスは、先着8席限定の特別シート。屋上庭園での開放的なリラックスタイムをお過ごしください。



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 広報担当: 千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『水上で楽しむグリル&ビアテラス-THE ORIENTAL-』開催概要

開催日： 2019年7月6日(土)～9月1日(日)の土・日・祝日(詳細は下記カレンダー参照) ※要予約

7月 July							8月 August							9月 September						
Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6				1	2	3			1	2	3	4	5	6	7
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31	29	30					

■・・・開催日

料金： 大人4,800円～/中学生3,500円/小学生2,500円/幼児1,500円/3歳以下無料 ※消費税・サービス料込

開催時間： 17:00～22:00(2時間制)

開催場所： 大宮璃宮 ゲストハウス内(〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7/JR「土呂」駅より徒歩9分)

TEL： 048-614-0811(大宮アートグレイス 宴会予約)

URL： [https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/saitama/rikyu\\_omiya/beer-9/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/saitama/rikyu_omiya/beer-9/)

内容： 和洋折衷buffet約30種類+フリードリンク(2時間制)

メニュー：

【1st Dish】シェフからのおもてなし オリエンタル冷前菜3種盛り ※中学生以上に1人1皿ご提供

【Buffet Lineup】蒸し鶏バンバンジー風サラダ/豆腐とトマトのサラダ/ツナとパスタのサラダ/エスニック風ポテトサラダ/桃の冷たいポタージュ/冷やし茄子と豚肉の胡麻ソース/海老入り生春巻き/魚介と夏野菜のマリネ/完熟トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ/点心3～4種/中華風鶏飯/チキンサテ(エスニック風串焼き)/かじき鮭のスパイス焼き/野菜とポークのカレー&ライス/フライドチキン&ポテト フレーバーソルト

【Grill Wagon】牛肉・豚肉・鶏肉・子羊・ソーセージなど/上海風焼きそば/ガーリックフライドライス/ディップ・ソース・ソルト各種

【Dessert Buffet Lineup】ふわふわかき氷とカラフルシロップ/チョコバナナ/杏仁豆腐/マンゴープリン/タピオカミルクティー/カラフル綿あめ/ミニケーキコーナー

【Drink Lineup】※L.O.30分前

ソフトドリンク(オレンジジュース・アップルジュース・ぶどうジュース・コココーラ・ジンジャーエール)/ノンアルコールカクテル(ベリーベリーローズ・ソイアナナス・フレッシュライムクーラー)

≪+1,200円≫ビール/ウイスキー/ジン/ウオッカ/カシスリキュール/カクテル(モヒート・フローズストロベリー・スカイジントニック・ペケーノ・ディアブロ・ピンクレモネードウオッカパンチ) 追加

※メニューは一部変更となる可能性あり

# 『ルーフトップ ポタニカルビアガーデン』開催概要

開催日： 2019年7月の金曜日(26日を除く)、8月の木・金曜日 ※要予約

7月 JULY							8月 AUGUST						
Sat	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sat	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	30	1	2	3	4	5	28	29	30	31	1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31	1	2	3	25	26	27	28	29	30	31

■・・・開催日

開催時間： 17:00～22:00(2時間制)

料金： 大人5,500円～/高校生5,000円/中学生4,500円/小学生3,500円/幼児2,500円/3歳以下無料

※消費税・サービス料込

開催場所： 大宮璃宮 ゲストハウス内(〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7/JR「土呂」駅より徒歩9分)

TEL： 048-614-0811(大宮アートグレイス 宴会予約)

URL： [https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/saitama/artgrace\\_chateaux\\_omiya/beer-8/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/saitama/artgrace_chateaux_omiya/beer-8/)

内容： 料理(大皿盛り合わせ)+フリードリンク(2時間制)

メニュー：

【冷製料理】スイートコーンのフラン/スモークサーモンとスーパーフードのサラダ仕立て フルーツとベジタブルの食べるドレッシング/ベジタブルフリット&ヒヨコ豆のクロケット/マクロビオ・ベジタリアンフード/桃とヨーグルトの冷製スープ/海老とアボカドのジェノベーゼ 冷製カッペリーニ

【温製料理】グリルミート盛り合わせ&フレンチフライドポテト(豚ロース・骨付きラム・牛ロース・鶏もも肉・ビッグフランクフルトなど※人数により盛り合わせ内容変更あり)/ガーリックトースト

【デザート】デザート盛り合わせ

【ドリンク】※L.O.30分前

ソフトドリンク(オレンジジュース・アップルジュース・ぶどうジュース・コココーラ・ジンジャーエール)/ノンアルコールカクテル(ベリーベリーローズ・ソイアナナス・フレッシュライムクーラー)

≪+500円≫ビール/ウイスキー/ジン/ウオッカ/カシスリキュール/カクテル(モヒート・フローズストロベリー・スカイジントニック・ペケーノ・ディアブロ・ピンクレモネードウオッカパンチ) 追加

≪+1,000円≫ビール/ウイスキー/ジン/ウオッカ/カシスリキュール/カクテル(モヒート・フローズストロベリー・スカイジントニック・ペケーノ・ディアブロ・ピンクレモネードウオッカパンチ)/スパークリングワイン 追加

※メニューは一部変更となる可能性あり