

チアシードやキヌア、豆乳など“女性にうれしい”食材をふんだんに使った新メニュー登場！

秋のヘルシーディナーコースを期間限定販売

2019年10月9日(水)～11月30日(土)限定販売／青山 VINO BUONO(ヴィーノボーノ)

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)が運営するレストラン「VINO BUONO(ヴィーノボーノ)」では、2019年10月9日(水)～11月30日(土)の期間限定で、チアシードやキヌア、豆乳などをふんだんに使用した秋の『シーズンコース』(5,980円)を販売いたします。店内の全席から、ライトアップされた「青山セントグレース大聖堂」を望める非日常空間で、秋限定のディナーコースをご堪能ください。



ヘルシー志向の女性に向けた新ディナーコース「シーズンコース」が新登場。10月9日(水)～11月30日(土)の期間は“秋の味覚”をテーマに、女性にうれしいヘルシー食材や、スーパーフードをふんだんに取り入れました。

チアシードやキヌアといったスーパーフードを取り入れ、まるで芸術品のように色鮮やかに仕上げた前菜「秋柿のインサラータ」にはじまり、ポルチーニ茸をふんだんに使用した「クリームパスタ」、豆乳ソースに柚子胡椒がアクセントになった「マトウダイのフリット」、鉄分豊富な赤身肉に栗とロカボナッツを散りばめた「グラスフェッドビーフのグリル」、デザートには「洋梨のコンポート」の全5皿。秋野菜もふんだんに取り入れた、食べ応えのあるディナーコースです。

さらに店内の全席から、ライトアップされた「青山セントグレース大聖堂」が臨めるロマンティックな空間は、デートや女子会にもおすすめ。期間限定の秋のイタリアンディナーをお楽しみください。

【販売店舗】 VINO BUONO(ヴィーノボーノ)

【販売期間】 2019年10月9日(水)～11月30日(土)

【販売時間】 ディナータイム 18:00～23:00 (L.O. 21:00)

【料金】 シーズンコース 5,980円(消費税・サービス料込)

【内容】 <前菜> 秋柿のインサラータ 柿とサーモンとキヌア ソーテルヌとチアシードのゼリー スパイスオイルのアクセント
<パスタ> ポルチーニとパンチェッタのクリームパスタ
<魚> マトウダイのフリット 旬菜 秋 豆乳のエマルジョンソース 柚子胡椒
<肉> オーストラリア産 グラス・フェッドビーフのグリル スペイン産シャテーヌとロカボナッツのバルサミコソース
<ドルチェ> 洋ナシのコンポート サバイヨンソース

【TEL】 03-5774-0758

【URL】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/vino-buono/>

【定休日】 月・火曜日(祝日以外)

【住所】 〒107-0061 東京都港区北青山3-15-5ポルトフィーノ2F

【アクセス】 地下鉄「表参道」駅A1出口 徒歩約3分

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 奈穂美

〒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