

春の食材をふんだんに使用した“桜”がテーマのランチを期間限定で販売！

乾杯ロゼスパークリング付「桜ランチ」

2020年3月11日(水)～4月10日(金)／レストラン マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA

“たくさんの、LOVEを届けよう。”をブランドスローガンに掲げ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「横浜アートグレイス ポートサイドヴィラ」(神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4)では、館内の「レストラン マンジャーレ ウォーターエッジ YOKOHAMA」にて、乾杯ロゼスパークリング付『桜ランチ』(3,500円)を、2020年3月11日(水)～4月10日(金)の期間限定で販売いたします。



「桜ランチ」イメージ

春の食材をふんだんに使用し、“桜”をイメージした華やかなランチコースが期間限定で登場。桜の花が咲く頃、海から生まれ故郷の河川へ戻ってくる春の魚「桜鱒」を使用した前菜にはじまり、シェフ特製パスタ、地元・神奈川県産ブランド豚「はまぼーく」のグリル(真鯛のポワレに変更可能)、ほんのり桜風味のリコッタチーズケーキに甘酒のアイスをのせたデザート、乾杯酒のロゼスパークリングワインと食後のコーヒー・紅茶までついた贅沢ランチ。横浜の春の風を感じながら、春の味覚を味わい尽くしていただけるランチコースをご堪能ください。

【販売店舗】 レストラン マンジャーレウォーターエッジ YOKOHAMA
(〒221-0055神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4 横浜アートグレイス ポートサイドヴィラ3F)

【販売期間】 2020年3月11日(水)～4月10日(金) 【提供時間】 11:00～15:00(L.O.14:00)

【料金】 3,500円(消費税・サービス料込)

【メニュー内容】 ※仕入れ状況により一部変更となる可能性があります

《乾杯》ロゼスパークリングワイン ～ノンアルコール対応可～

《前菜》桜鱒 グリーンピースのクスクスを添えて 西洋山葵のアクセントとオレンジの香り

《パスタ》本日のパスタ

《メイン》下記よりお選びいただけます

- ・真鯛のポワレ 旬の蛍烏賊と香ばしいバターのソースで
- ・神奈川県産はまぼーくのグリル ひよこ豆のピューレと旬菜のロースト

《ドルチェ》桜のリコッタと甘酒のアイスを添えて

《パン》天然酵母のパン 《食後》コーヒーまたは紅茶

【TEL】 045-440-6881 【HP】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/yokohama_mangiare/lunch/



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