

パティシエが作る和風スイーツ&軽食約30種類が食べ放題！

# 「和スイーツ小町×いちごのデザートbuffet」開催

販売期間：2020年4月～6月の毎週水曜日／カフェ&レストラン 四季庭

“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、館内の「カフェ&レストラン 四季庭」にて、2020年4月～6月の毎週水曜日限定で『和スイーツ小町×いちごのデザートbuffet』を開催いたします。



▲写真はイメージです

肌の新陳代謝を高めるといわれる豆乳をはじめ、きなこ、黒ごまなど、美容と健康にうれしい和の食材をふんだんに使用してパティシエが作る和風のデザートbuffetを、4月～6月の毎週水曜日に開催いたします。豆乳で仕上げたチーズケーキや、おにぎりの形をしたロールケーキ、抹茶の生チョコ、いちご大福をイメージしたケーキ、黒ゴマのクッキーシューなど、和洋折衷のスイーツや軽食、約30種類を食べ放題でご提供いたします。ホテルのラウンジを彷彿させる贅沢な調度品に囲まれたエレガントな空間で、四季折々に表情を変える庭園を眺めながら、贅沢な時間をお過ごしいただけます。

【場所】カフェ&レストラン 四季庭 (〒331-0813埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7大宮璃宮3F)

【開催日】2020年4月～6月の毎週水曜日

【開催時間】1部11:00-13:00(最終入店11:30)／2部 14:00-16:00(最終入店14:30) ※各部90分制

【ご予約・お問合せ】048-662-5551

【HP】<http://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/>

【料金】2,300円～ ※消費税・サービス料込

【メニュー内容】※季節により一部内容が変更となります

≪デザート≫和栗のモンブラン／白餡と抹茶のモンブラン／おにぎりロールケーキ／黒ゴマのクッキーサンド／桜のいちごショートケーキ／ほうじ茶のパンナコッタ黒蜜ジュレ／芋羊羹もなか／いちごのタルト／豆乳のチーズケーキ／桜餅(4月限定)／柏餅(5・6月限定)／3色団子／琥珀糖／抹茶の淡雪羹／黒ゴマのクッキーシュー／とろけるプリン／黒糖きなこのカステラ／梅ジュレ／抹茶の生チョコレート／いちご大福風ケーキ

≪軽食≫野菜ときこの和風スープ／鶏挽肉とキャベツの和風パスタ／野菜と豚肉のイエローカレー&ライス・フォカッチャ／フライドポテト／グリーンサラダ／ビーツドライフルーツのサラダ／シリアルとキャロットのサラダ いちごドレッシング／具沢山トマト 和風ドレッシング



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