

報道関係者各位

古都のレトロな情景にタイムスリップ！彩り豊かな“おばんざい”の数々や懐かしい昭和メニューをモダンにアレンジ

# 『りすとらんで鴨川～レトロキョウト～』開催

ソーシャルディスタンスを確保し安心安全に楽しむテーブルオーダー制食べ放題のビアレストラン

2020年7月～9月の特定日開催 / 京都 アートグレイス ウエディングヒルズ

ゲストハウスウエ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)が運営する結婚式場「京都 アートグレイス ウエディングヒルズ」(所在地:京都市左京区)では、2020年7月～9月の特定日に夏限定のテーブルオーダー制食べ放題レストラン『りすとらんで鴨川～レトロキョウト～』(3,800円～)を開催いたします。

※全てイメージ画像



レトロな時代にタイムスリップしたかのような空間演出！

普段結婚式を行っている会場を一般開放し、懐かしいレトロキョウトをイメージした夏限定ビアイベントを開催。会場装飾はもちろん、サービススタッフ、シェフなどスタッフ一同がレトロなスタイリングでお客様をお出迎え。世代を超えて楽しめるサマーイベントです。

京都ならではの“おばんざい”の数々、昭和レトロな懐かしいメニューをテーブルオーダー制で提供！

見た目も美しい“卓盛りフレンチ手毬寿司パレット”に始まり、京都ならではの地野菜のサラダバー、昭和レトロな懐かしの厚切りハムカツやモダンに仕上げたナポリタン、彩り豊かなおばんざいの数々が古都京都の食文化を存分に楽しめます。

専属のパティシエが仕上げる進化系スイーツもご用意

進化系・ご褒美スイーツ「令和プリンアラモード ビードロのグラス」はオプションメニューで登場。季節のフルーツやアイスクリーム、スポンジケーキの上に、懐かしさのある飴細工を器にした濃厚プリンアラモード。写真撮影必至の極上スイーツは一見の価値あり！

弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。

詳細はこちら:<https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

また、社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。

営業情報に関しては、公式HP([https://www.bestbridal.co.jp/kyoto/artgrace\\_kyoto/](https://www.bestbridal.co.jp/kyoto/artgrace_kyoto/))をご確認ください。

# 『りすとらんで鴨川～レトロキョウト～』開催概要

▼画像は全てイメージ

■開催期間：2020年7月11日(土)～9月5日(土)の特定日

■開催時間：18:00～21:00(L.O. 20:30)

※7月25日(土)、8月1日(土)、2日(日)、15日(土)、16日(日)は

12:00～15:00 (ラストオーダー14:30)ランチも開催

※7月12日(土)、8月10日(月)、22日(土)のみ12:00～14:30開催

※開催日は変更になる場合がございます。

■販売料金：※全て消費税・サービス料込

3,800円(てまりパレット+テーブルオーダー料理+フリードリンク)

4,800円(てまりパレット+テーブルオーダー料理+フリードリンク+グリルワゴン)

オプション：

デザート(令和プリンアラモード～ビードロのグラス～)800円

プールサイド席のご利用 1人プラス1,000円

会場貸し切り料 ご予約プランに1人プラス1,000円(30名以上での承り)

■開催場所：京都 アートグレイス ウエディングヒルズ(住所：〒606-8305 京都市左京区吉田河原町14-5)

(アクセス：京阪「神宮丸太町」駅から徒歩5分/京阪「出町柳」駅から徒歩2分/叡電「出町柳」駅から徒歩8分)

■ご予約・お問合せ：

電話番号：075-275-2598 / 営業時間 12:00～19:00

※休館日：毎週月曜・火曜(祝日除く)・その他弊社指定日

HP：[https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/kyoto/artgrace\\_kyoto/beer-20\\_2020/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/kyoto/artgrace_kyoto/beer-20_2020/)

■フードメニュー：※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。※テーブルオーダー制食べ放題提供  
くてまりパレット>

マグロとキヌアとアボカドのタルタル/手毬寿司2種とあしらい一式/伊達巻とモッツァレラチーズと小海老のピンチョス/汲み上げ湯葉のお刺身 刻み山葵と御出汁のジュレ

<テーブルオーダー料理>

京都地野菜のサラダバー/カラッと揚げたて鶏もも肉の竜田揚げ/懐かしの厚切りハムカツ/5色あられの衣揚げレンコン餅/カラフル冷やしカップ素麺 ～5種のトッピング～/茹でたて枝豆のちりめん山椒アーリオオーリオ/昭和レトロなナポリタン/納涼の水菓子

<グリルワゴン>牛ロースのデミグラスビフテキ串/3色カラフル生麩田楽串/夏野菜のグリル串

<オプションデザート>令和プリンアラモード ビードロのグラスで(800円) ※数量限定

■ドリンクメニュー

<アルコール>大人のメロンクリームソーダ/ビール/なんでもビアカクテル(オレンジビア/マンゴービア/パインビア/シャンディガフ/コークビア)/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)/カクテル各種/ウイスキー(ハイボール/コークハイ/ジンジャーハイ/ロック)

<ノンアルコール>メロンクリームソーダ/ソフトドリンク各種(ウーロン茶・オレンジなど全7種)



本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当：岩田

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp