

2021年の夏は自分へのご褒美に非日常空間で癒しの時間とお食事を

『Jewel Night～ご褒美フレンチジャポネ～』
SUMMER RESTAURANT

■開催日:2021年7月～9月 ※特定日 ■開催場所:アプローズスクエア NAGOYA

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)が運営する愛知県名古屋市のゲストハウスウェディング会場「アプローズスクエア NAGOYA」(所在地:愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)では、期間限定のレストランをオープン。普段なかなかお入りいただく機会の少ない一軒家邸宅の結婚式場を一般開放いたします。

誕生石をイメージした12種類のジュエルオードブルに始まり、メインのお魚、お肉料理、月替わりのアーティスティックなジュエルスイーツを楽しめる『Jewel Night～ご褒美フレンチジャポネ～』(6,000円～)を販売いたします。

前菜、お魚、お肉料理に合わせて厳選したペアリングのドリンクもご用意し、普段頑張っている自分へのご褒美に非日常空間でお楽しみいただけます。

▼イメージ画像



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。料理の提供方法は、テーブルごとでご提供いたします。酒類の提供に関しても、県の要請に従ってまいります。

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/nagoya/applause_marunouchi/)をご確認ください。

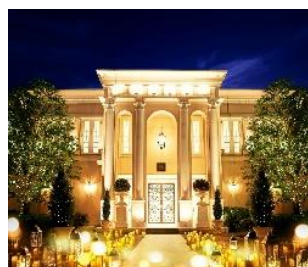
【アプローズスクエア NAGOYA 店舗概要】

住所:〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36

TEL: 052-218-6088

HP: https://www.bestbridal.co.jp/nagoya/applause_marunouchi/

アクセス: 地下鉄桜通線・鶴舞線「丸の内駅」2番出口徒歩2分



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

■開催日：2021年7月2日(金)、4日(日)、9日(金)、16日(金)、29日(木)、30日(金)/8月1日(日)、6日(金)、7日(土)、13日(金)、15日(日)、26日(木)、27日(金)、29日(日)/9月3日(金)、4日(土)、9日(木)、10日(金)、17日(金)、23日(木・祝)、24日(金)

■時間：平日 18:00～21:00 ※内2時間 / 土日 1部 17:00～19:00 2部 19:30～21:30

■料金：※消費税・サービス料込 ※お支払いは現金または、Pay Payでの前払いとなります。(クレジットカード利用不可)

※ご連絡なきご到着遅れの場合は、ご予約の30分後に、キャンセル扱いとさせていただきます。

大人平日 6,000円・土日祝 6,500円 / 小学生以下 2,000円 (お子様メニューをご用意)

■会場：アプローズスクエア NAGOYA (愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)

■アクセス：地下鉄桜通線・鶴舞線「丸の内駅」2番出口徒歩2分

■お問合せ：052-218-6088 (平日12:00～20:00/土日祝9:00～20:00) ※定休日は月・火(祝日は除く) その他弊社指定日

■HP予約：https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause_marunouchi/2021beer-3/

■メニュー ※仕入れの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

【Hors-d'oeuvre】12種の誕生石を前菜として

1月 ガーネット：マグロのコンフィー ビーツのコンソメジュレ黒七味の香り

2月 アメジスト：フォワグラのムースと紅芋のモンブラン

3月 ブラックストーン：黒ゴマのムースと黒豆 竹炭の最中に乗せて

4月 ダイヤモンド：昆布風味のジュレ ずわい蟹とキャビアを添えて

5月 エメラルド：白味噌香る青豆のプチガトー

6月 パール：カリフラワーのムースリーヌ 烏賊と青紫蘇のコンポジション

7月 ルビー：紫トマトのキャラメリゼ ゲランド産フルール・ド・セルのアクセント

8月 ペリトッド：夏野菜のルーロ アボカドのムースと共に

9月 ゴールドサファイヤ：金時芋のフリット マスカルポーネチーズのアクセント

10月 トルマリン：牛肉のたたき 手毬スタイル 有馬山椒のアクセント

11月 トパーズ：サフラン香るスモークサーモンのタルタル 小菊と共に

12月 タンザナイト：柑橘のリフレッシュャー

ペアリングドリンク：スパークリングワイン マシア・パレラ カヴァブリュット ロゼ or ノンアルコールカクテル

【Poisson】甘鯛のライスパウダーフリット 淡路島産玉ねぎのヴルーテ 塩麩とペコリーノチーズのアクセント

ペアリングドリンク：白ワイン ソアヴェ アレグリーニ or ノンアルコールカクテル

【Viande】牛ほほ肉の赤ワイン鑄込み 八丁味噌の香り 馬鈴薯のピューレと黒米のチップと共に

ペアリングドリンク：赤ワイン クローズ・エルミタージュ・ルージュ or ノンアルコールカクテル

【Dessert】ジュエリー×テラリウム～宝石たちの饗宴～ 7月：ルビーショコラ 8月：メロンライム 9月：ブルーハーブ

珈琲 又は 紅茶

【お子様メニュー】ご用意しております

【オプション】フリードリンク プラス1,500円

スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン/瓶ビール/焼酎/日本酒/ウイスキー/ノンアルコールビール/カクテル3種/ウーロン茶/オレンジジュース

/アップルジュース/コーラジンジャエール



▲【Hors-d'oeuvre】イメージ画像



▲【Poisson】イメージ画像



▲【Viande】イメージ画像



▲【Dessert ルビーショコラ 7月】イメージ画像



▲【Dessert メロンライム 8月】イメージ画像



▲【Dessert ブルーハーブ 9月】イメージ画像