

希少なフォアグラ、キャビア、トリュフの世界三大珍味や国産牛など豪華食材を使用！ アートのように美しい「クリスマスディナー」を限定販売

2022年12月17日(土)～12月25日(日)限定販売／大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

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「大宮アートグレイス ウエディングシャトー／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、2022年12月17日(土)～12月25日(日)の期間限定で、クリスマスディナーコース(1名13,478円～)を販売いたします。



クリスマスディナーイメージ



夜の内観



ずわい蟹とアボカドのプレッセ キャビア添え



牛フィレ肉のロティ



アールグレイムースとラズベリーのソルベ

「カフェ&レストラン 四季庭」では、2022年9月のリニューアルオープン後、初めてのクリスマスを迎えます。

世界三大珍味などの豪華食材を使いつつも、まるでアートのように美しく仕上げた今年のクリスマスディナーコースは、「クリスマスリース」をイメージした華やかな前菜「ずわい蟹とアボカドのプレッセ キャビア添え」からスタート。近頃入手困難といわれる「フォアグラのソテー」には、リンゴのキャラメリゼをあわせて、爽やかに仕上げました。「赤甘鯛のクリスティアン」は、濃厚な蕪のソースと、甘鯛のサクサクとした食感をお楽しみいただけます。メインは、栃木県の老舗・前田牧場産の牛フィレ肉のロティ。香り高いトリュフソースとあわせて、肉本来の旨みや食感を贅沢にご堪能いただけます。そしてコースを締めくくるデザートは、ホワイトクリスマスイメージした美しいムース。キラキラと輝く濃厚なアールグレイのムースに、赤いらズベリーのソルベがアクセントを添えています。

天井にはシャンデリアが煌めき、贅沢な調度品に囲まれたエレガントな空間には、ホリデーシーズン限定で大きなクリスマスツリーも飾られます。クリスマスムードに彩られたロマンティックな空間で、大切な人と、心に刻まれる聖夜をお過ごしください。

【販売店舗】 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 大宮瑞宮3F

【販売期間】 2022年12月17日(土)～12月25日(日)※事前予約制

【販売時間】 17:30～22:00(L.O.20:00)

※12/23～25の3日間のみ2部制にて開催。1部:15:15～／2部:20:00～

【料金】 通常席 13,478円

窓際席 14,348円 ※価格は消費税込。サービス料15%を別途頂戴いたします。

【TEL】 03-5774-0758

【定休日】 火曜定休(祝日以外)

【アクセス】 JR 土呂駅より徒歩10分

【URL】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-3093/?restaurant=shikitei>

【メニュー】 【乾杯酒】グラスシャンパン

【前菜】ずわい蟹とアボカドのプレスセ キャビア添え 彩鮮やかなプティ野菜のリース仕立て

【温前菜】フォアグラソーテ&林檎のキャラメリゼ 甘酸っぱいソースと黒胡椒のアクセント

【魚料理】赤甘鯛のクリスティヤン 冬蕪のヴルーテ タイム風味

【肉料理】前田牧場より牛フィレ肉のロティ 師走野菜添え 香り豊かなトリュフソース

【デザート】濃厚なアールグレイムースとラズベリーのソルベ ホワイトクリスマス进行イメージして

【食後のお飲み物】珈琲 または 紅茶

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます



昼の内観



夜の内観



個室(2名様～)



テラス

■新型コロナウイルス感染症拡大防止への対応について■

当社では、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_r.pdf)

また社会情勢により、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、レストラン公式ホームページをご確認ください。

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当:千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル

TEL/03-5464-0108(直通) E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp