

80種のバラが彩りを添える美食のひと時 あざみ野うかい亭 「風薫るバラの庭園」 4/28(木)～6/14(火) 開催

株式会社うかい(本社:東京都八王子市 代表取締役社長:大工原正伸)は、鉄板料理「あざみ野うかい亭」にて、2016年4月28日(木)から6月14日(火)まで、「風薫るバラの庭園」を開催いたします。



「あざみ野うかい亭」の敷地内に構える欧風庭園では、毎年4月下旬から5月下旬にかけて80種類(120株)のバラが咲き誇ります。昼は華やかさをそのままに、夜は柔らかな光のライトアップで幻想的な空間を演出。バラ香る春の庭園を眺めながら、和洋の建築美が融合された優美な空間で料理人が目の前で鮮やかに仕上げる洗練された美食の数々をお楽しみください。また、期間中は食後にローズティーやバラのフィナンシェなど、バラ香る季節のプチフールをご用意。プライベートな空間で、この時期ならではの『五感で楽しむ』至福の時間をお過ごしください。

<あざみ野うかい亭 「風薫るバラの庭園」 概要>

- 期 間 : 2016年4月28日(木)から6月14日(火)まで
- 場 所 : あざみ野うかい亭(神奈川県横浜市青葉区あざみ野南 2-14-3)
- 内 容 : 食後にローズヒップティーやバラ香るプチフール(日替わり)をご用意。

※当店はお食事をご利用の方がご来店いただけます。バラの鑑賞のみのお客様はご遠慮いただいております。

あざみ野うかい亭「欧風庭園」について



店の敷地内に構える欧風庭園では、春・秋はバラ、初夏はアジサイなど年間を通して四季折々の緑や花々をお楽しみいただけます。4月下旬～5月下旬の間中は約80種類(120株)のバラが咲き誇ります。また、庭園内のテラス席ではご希望に応じて食前酒やデザートをお楽しみいただけます。四季を感じる風雅な空間で、この時期だけの至福の時間をご堪能ください。

店舗のご紹介

静粛な住宅が立ち並ぶ丘に佇む、うかいグループの鉄板料理店。南フランスのオーベルジュを彷彿させる石造りのフロントを抜けると、そこは花と緑に包まれた庭園美術館のようなレストラン。フランスと日本の建築美にモダンアートが調和した優雅な空間で、「うかい特選牛」や旬の味覚を「シェフズテーブル」でお楽しみいただけます。料理人の技に目を奪われ、会話を楽しみながら香りや音までも味わえる『五感で楽しむ』臨場感は、うかい亭ならではの醍醐味。陽光が差し込み季節感溢れる庭園を眺めながら美食のひと時をご堪能ください。



店名： あざみ野うかい亭
住所： 神奈川県横浜市青葉区あざみ野南2-14-3
TEL： 045-910-5252
営業時間： 11:30 ~ 23:00(21:00 L.O. ランチコースは15:00 L.O.)
定休日： 水曜日・第一木曜日(祝日の場合は変更有り)・年末年始
URL： <http://www.ukai.co.jp/azamino/>
メニュー： ランチ： ¥7,020、¥8,640、¥12,960 デイナー： 10,800円、15,120円、19,440円

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報担当： 座間・木村

TEL: 070-2670-2978 FAX: 03-3547-0415 Email: press@ukai.co.jp

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

あざみ野うかい亭 TEL: 045-910-5252