

バレンタイン&ホワイトデーシーズンに和・洋の食材で楽しむ“はんなりスイーツ”！ ほうじ茶の香り広がるいちごとチョコレートをふんだんに使用した贅沢パフェ付き 『はんなりアフタヌーンティー～ストロベリーショコラ～』

■開催期間:2024年2月～3月の特定日 ■開催場所: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:東京都港区、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:京都市左京区吉田河原町14-5)では、2025年2月～3月の特定日に、バレンタイン&ホワイトデーシーズンにぴったりの和と洋のスイーツを楽しむ『はんなりアフタヌーンティー～ストロベリーショコラ～』(大人5,000円～)を販売いたします。

※写真はイメージ



テーマを象徴する「いちごとチョコレートのはんなりパフェ」は、フレッシュないちごと甘いチョコレートの要素の中に、つるつとしたほうじ茶のジュレやサクサクの白みそのクランブルが加わることで、食べ進めていけばいくほど様々な食感が口の中で広がるワクワク感、さらに最後の一口まですっきりとお召し上がりいただける内容をご用意しました。

和と洋を取り入れたスイーツ8種には、ナッツの風味感じるプラリネクリームを使用したチョコクッキーシュークリームやラズベリーバタークリームとコーヒーの生地にビターチョコのガナッシュとミックスベリーが合わさった層が美しいオペラ、ハート型のいちごが可愛いいちご好きにはたまらないストロベリームース、柚子の香りがふわっと口の中で広がるさわやかな味わいの柚子タルト、チョコの甘さとスーッと鼻に抜けるミントの清々さがたまらないチョコミントスコーン、いちごを描いたアイシングクッキー、京都らしさ満載の抹茶とジュシーないちごをふんだんに使用した羊羹、まるで本物のいちご大福を食べているような味わいのいちご大福風ミニパフェなどをご用意。

セイボリーは、京都の老舗酒屋の酒粕を使用したケーキ・サレ、海老の風味豊かな真丈にモッツアレチーズが入ったあられ揚げ、ピンクと緑の色が可愛い田楽など3種をご提供。

オプションには、5種類の薬味が付け合わせとしてついた鯛めし重をご用意しており、♫には出汁をかけて心も身体も温まる鯛茶漬けをお召しあがりいただけます。

また、ウェルカムドリンクは、静岡県牧之原市の茶農園「カネ十農園」からセレクトした「カネ十焙じ茶」「柚子煎茶」をご用意。その他、名店からセレクトしたこだわりの紅茶をお楽しみいただけます。

普段は結婚式でしか立ち入ることのできないゲストハウスウエディング会場で、バレンタイン&ホワイトデーシーズンをスイーツとともに優雅にお楽しみください。

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:052-589-0561 / Fax:052-589-0563 (「ストリングスホテル名古屋」内広報事務局)

E-mail / bb-pr@bestbridal.co.jp

「はんなリアフタヌーンティー～ストロベリーショコラ～」販売概要

- 開催日: 2025年2月1日(土)・2日(日)・7日(金)・11日(火・祝)・14日(金)・15日(土)・21日(金)・22日(土)・24日(月・祝)・28日(金)・3月1日(土)・2日(日)・8日(土)・9日(日)・14日(金)・16日(日) ※要予約
- 時間: 1部 12:30～14:00/2部 14:45～16:15 (90分制) ※受付は開始時間の15分前 ※平日は1部のみ開催
- 開催場所: 京都 アートグレイス ウエディングヒルズ
- 料金: 大人 5,000円/子供(小学生以下)1,500円/未就学児 無料(お席のみ) ※子供: スイーツ5種/フリードリンク
- ※消費税・サービス料込み ※要予約(予約締切は3日前)
- ご予約・お問合せ: 075-762-1898(平日 12:00～19:00/土日祝日 9:00～19:00)
- ※休館日: 月曜日・火曜日(月曜日・火曜日が祝日の場合は、水曜日が休館)

■HP: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_kyoto/2024event-68/
 ■メニュー内容: ※メニューは仕入れ状況に応じて一部変更となる可能性があります

- 【季節のパフェ】苺とチョコレートのはんなりパフェ
- 【デザート】プラリネクリームチョコクッキーシュー/ミックスベリーとコーヒーのオペラ/苺ムース/柚子タルト/チョコミントのスコーン/苺と抹茶の羊羹/苺大福風ミニパフェ/アイシングクッキー
- 【セイボリー】伊根満開酒粕とドライフルーツのケーキ・サレ/ゆり根入り海老真丈とモッツアレラのあられ揚げ/道明寺麩とよもぎ麩の生麩田楽
- 【ウェルカムドリンク】カネ十農園「カネ十焙じ茶」or「柚子煎茶」
- 【フリードリンク】コーヒー/紅茶/オレンジジュース/アップルジュース/ウーロン茶/ジンジャーエール/コーラ
- 【オプション】鯛めし重 お茶漬け用お出汁と薬味付き 1,500円
 ・メッセージプレート 500円

▼イメージ画像



▲「はんなリアフタヌーンティー～ストロベリーショコラ～」イメージ



▲いちごとチョコレートを贅沢に使用したはんなりパフェイメージ

▲鯛めし重 お茶漬け用お出汁と薬味付きイメージ(オプション)

▲普段は結婚式以外で入ることのできない披露宴会場を一般開放

「カネ十農園」

<https://kaneju-farm.co.jp/>

1888年創業の静岡県牧之原市の茶農園です。茶葉の栽培に好条件が揃う牧之原台地で育んだ新鮮な茶葉を、国内外の技術を学び、独自に開発した製茶法で一貫生産することで茶葉が持つ可能性を追求しています。100年以上に渡る経験を活かして作り上げた、茶葉がもたらす芳醇な一時を、牧之原の茶農園からお届けします。

《茶葉紹介》

・「カネ十焙じ茶」について

京都伝統の「砂炒り製法」を採用し、高温に熱した砂のもつ遠赤外線効果でじっくり丹念に炒りあげることによってふっくらとした香りと明るい琥珀色に仕上がります。さらに四年に一度だけ収穫できる一番茶刈番の茶葉を使用することでまろやかな旨味が残り、三煎目までの味わいがしっかり堪能できるカネ十焙じ茶です。

・「柚子煎茶」について

摘みたての新鮮な生茶葉を熱湯で湯がく独自の製法でカフェインを抑えた一番摘みの茶葉にジューシーな甘みを引き出しながら果皮と果肉を丸ごと乾燥した静岡産の柚子と高圧乾燥でフレッシュな香りをしっかり閉じ込めて乾燥したレモングラスをブレンド。和とアジアの融合したオリエンタルな香り際立つ柚子煎茶です。



京都アートグレイス ウエディングヒルズ

JR京都駅から車で15分、歴史と風情、四季折々の自然が彩る鴨川沿いの広大なウエディングステージ。欧州の街並みを思わせる独立型大聖堂と3つの貸切邸宅で憧れの日が叶います。

- 住所: 〒606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町14-5
- TEL: 075-762-1898
- HP: https://www.bestbridal.co.jp/kyoto/artgrace_kyoto/

バージンロードに日本的な「参道」をイメージさせる石畳を取り入れた京都らしさ薫るチャペル

