



BEST BRIDAL

株式会社ベストブライダル

2019年4月25日

株式会社ベストブライダル

報道関係者各位

15種以上のスパイス入り本格カレーや3日間漬け込んだタンドリーチキン、涼スイーツが勢ぞろい！

『アラジンと魔法のランプ』ランチ & デザートbuffet

2019年6月23日(日)・7月28日(日)2日間限定開催 / 場所: 青山セントグレース大聖堂

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)が運営する東京・表参道のゲストハウスウェディング会場「青山セントグレース大聖堂」では、暑い夏を乗り切る特製スパイス料理や涼しげなデザートが好きだけご堪能いただける「アラジンと魔法のランプ ランチ & デザートbuffet」を、2019年6月23日(日)と7月28日(日)の2日間限定で開催いたします。



『アラジンと魔法のランプ』をテーマにしたランチ & デザートbuffetは、暑い夏を乗り切る特製スパイスをたっぷり使用したお料理と、宝石をイメージした涼しげなデザート、約30種類を好きだけご堪能いただける2日間限定の特別イベント。

特にオススメは、シェフの海外経験を活かして生み出されたスパイス料理の数々。

15種以上のスパイスをバランス良く配合したシェフ特製の本格カレーは、日替わりで2種類をご用意。複雑に絡み合うスパイスをバターでまろやかに仕上げたお子様も大好きな「バターチキンカレー」、魚介エキスがたっぷりと溶け出した「シーフードスパイスカレー」などをご提供いたします。

また、15種以上のスパイスに最低3日間漬け込んだ「タンドリーチキン」は、皮はクリスピーに仕上げ、身はあつあつで丸鳥のままご提供し、シェフが目の前でカット。お好みの付け合せとともに特製のピタパンに包んで、出来立てをご堪能ください。

さらに、トロピカルフルーツを使用した「パイナップルのジュシータルト」や「エキゾチックマンゴームース」、ピラミッド型の「アラビアンチョコムース」の他、宮殿や星空などをイメージした、まるで宝石のような美しいデザートが並びます。

宝石が散りばめられたようなエントランスを通過してどり着くbuffet会場は、写真栄えも抜群。ご家族でもご友人同士でもお楽しみいただける、幻想的なサマーbuffetをご堪能ください。

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当: 千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F TEL/03-5464-0108 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

『アラジンと魔法のランプ ランチ&デザートブッフェ』概要

開催日：2019年6月23日(日)、7月28日(日) ※予約制(90日前から予約開始)

開催時間：1部11:00~13:00(L.O. 12:30) 2部13:45~15:45(L.O.15:15)

料金：大人4,800円/小学生2,240円 *すべて消費税・サービス料込

開催場所：青山セントグレース大聖堂 ゲストハウス内

(〒107-0061東京都港区北青山3-9-14/銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅A1出口 徒歩約3分)

ご予約・お問合せ：VINO BUONO(ヴィーノブーノ) 03-5774-0758

<https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/vino-buono/>

メニュー内容：

【Food Lineup】

・砂漠のオアシスサラダ・ミックスサラダ・ホワイトコーンとアーモンドの冷製スープ・生ハムとチーズのナンピザ・タンドリーチキン・いたずらお猿のスパイスミックス(サルサソース/ディルピクルス/レッドオニオンスライス/レッドキャベツ/サワークラウド/キャロットラペ/チリコンカン)・ピタパン・日替わりカレー2種(バターチキンカレー/シーフードスパイスカレー/グリーンカレーなど)・ジャスミンライスのココナッツレーズンピラフ

【Dessert Lineup】

・パイナップルのジュシータルト・プリンセスジャスミンのシフォンケーキ・ジャスミンの宝石ムース・エキゾチックマンゴームース・アラビアンチョコムース・マンゴープリン・杏仁豆腐・フルーツの宝石箱・ライトブルーマカロン・ランプの魔人の魔法ジュレ4種(ライム/オレンジ/シャンパン/ブルーキュラソー)

【Drink Lineup】

・コーヒー(ホット/アイス) ・紅茶(ホット/アイス) ・オレンジジュース ・ウーロン茶

※メニューは仕入れ状況により、一部変更となる可能性あり

オプションメニュー：+1,300円でアルコールの飲み放題もご用意しております。

ビール小瓶・ワイン(赤/白)・カシスペースカクテル・ジンベースカクテル



青山セントグレース大聖堂

料理長

竹腰 弘幸(HIROYUKI TAKEGOSHI)

1981年生まれ。

ホテルニューオータニ、銀座レストランペリニオン、銀座レストランインダを経て、ベストブライダルが運営する数々のゲストハウスの料理長を務め、その後、シンガポールのレストラン「ルーインテラス」料理長を2年経験し、凱旋帰国。

2018年より青山セントグレース大聖堂の料理長に就任。



青山セントグレース大聖堂

シェフパティシエ

須藤 泰輔(TAISUKE SUDO)

1978年生まれ。

ザ ホテルヨコハマ、コルトーナ横浜で長年修行を積み、その後ベストブライダルが運営するゲストハウスにて、東京都内エリアを中心に携わる。

2013年より青山セントグレース大聖堂のシェフパティシエに就任。



＜青山セントグレース大聖堂＞

“恋人の聖地サテライト”※にも認定されているゲストハウスウェディング会場。表参道の閑静な住宅街に突如として現れる大聖堂は、訪れる人を非日常の世界へと誘います。

※「恋人の聖地」とは・・・NPO法人地域活性化支援センターが展開する「恋人の聖地プロジェクト」によって認定された、プロポーズにふさわしいロマンティックなスポット。

【HP】 https://www.bestbridal.co.jp/tokyo/stgrace_aoyama/

