

大阪・本町で楽しむ夏の宵！食材の魅力をダイレクトに感じる“美食”がテーマ！！

# 『美食 de NIGHT GARDEN』開催

ソーシャルディスタンスを確保し安心安全に楽しむ2020年版のビアイベント

2020年7月～9月の特定日開催 / 心齋橋セントグレースヴィラ

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:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する結婚式場「セントグレースヴィラ」(大阪市西区)では、2020年7月～9月の特定日に食材の魅力をダイレクトに楽しんでいただける『美食 de NIGHT GARDEN』(3,980円～)を開催いたします。

※画像は全てイメージ



## 都会の喧騒を忘れられる！シェフズライブを楽しむピアニイト

大阪・本町の喧騒を忘れられる洗練された空間と、ライトアップされたガーデンで楽しめる夏の宵。素敵な写真を沢山残していただけるフォトスポットも満載で、女子会や会社のお集まりなど夏の集いにぴったりです。

## ソーシャルディスタンスを確保し、お一人ずつプレート盛り合わせで提供する“美食”メニュー

専属シェフが腕によりをかけて提供する“美食メニュー”の数々。特製のパテドカンパーニュや生ハムとポーチドエッグのクレープ、削りたてチーズとトリュフオイルが香る仔牛煮込みなど、お酒との相性も抜群な料理が並びます。

## コンディションに合わせて選べる3種の嬉しいプラン

お食事は少しで沢山お酒を召し上がりしたい方、ボリュームーなお肉料理を楽しみたい方など、お食事もお酒も存分に堪能したい方など、お好みに合わせて選べる3種のプランをご用意しています。

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。

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/osaka/stgrace\\_shinsaibashi](https://www.bestbridal.co.jp/osaka/stgrace_shinsaibashi))をご確認ください。

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:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『美食 de NIGHT GARDEN』開催概要

- 開催期間：2020年7月3日(金)～9月18日(金)の特定日
- 開催時間：18:00～21:30 ※最大2時間30分制(L.O.21:00)
- 販売料金：※全て消費税・サービス料込
- 3,980円プラン(料理+フリードリンク)
- 4,980円プラン(料理+フリードリンク+肉プレート2種盛)
- 5,980円プラン(料理+フリードリンク+肉プレート3種盛+デザート)
- オプション：大人のご褒美パフェ(チョコ/苺/抹茶) 1個800円

フォアグラ茶漬け 1つ1,000円

ガーデン席 1人プラス1,000円

会場貸し切り料 ご予約プランに1人あたりプラス1000円(30名以上での承り)

- 開催場所：セントグレースヴィラ (住所：〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18)
- (アクセス：地下鉄各線本町駅22番出口より徒歩4分/心齋橋駅より徒歩8分/四ツ橋駅1・A出口より徒歩4分)

## ■ご予約・お問合せ：

電話番号：06-7654-8480(平日※月・火除く 12:00～19:00 / 土日祝 9:00～19:00)

※休館日：毎週月曜・火曜(祝日除く)・その他弊社指定日

HP：[https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/oosaka/stgrace\\_shinsaibashi/beer-18\\_2020/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/oosaka/stgrace_shinsaibashi/beer-18_2020/)

## ■メニュー

※食材・具材の内容は仕入れ状況により変更する場合があります

※お一人ずつプレート盛り合わせにて提供いたします

《3,980円プラン》

【シェフ特製 枝豆のアーリオ・オーリオ】

【前菜プレート】

シェフ特製パテドカンパーニュ/生ハムとポーチドエッグのクレープ/スモークサーモンと夏野菜のマリネ/じゃがいもと小エビのガレット

【仔牛の煮込みと野菜のタルティーヌ】～削りたてチーズとトリュフが香るオイルを振りかけて～

【サバとトマトのラゲーペンネ】

【オプション】締めのフォアグラ茶漬け 1,000円/大人のご褒美パフェ(チョコ/苺/抹茶) 800円

【フリードリンク】

美食オリジナルドリンク/ビール/なんでもビアカクテル(オレンジビア・マンゴービア・パインビア・シャンディガフ・コークビア)/ワイン(赤・白)/ウイスキー/梅酒/焼酎(芋・麦)/カクテル各種/ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジなど全7種)

《4,980円プラン》

3,980円プラン+肉プレート2種(骨付きスペアリブのオープン焼き&チキングリル)+フリードリンク

《5,980円プラン》

3,980円プラン+肉プレート3種(牛肉ミスジのローストビーフ&骨付きスペアリブのオープン焼き&チキングリル)

+  
デザート(大人のご褒美パフェ)、フリードリンク付き



※画像は全てイメージ

