

サクラ満開のアフタヌーンティー&パフェで、卒業&進級のお祝いを！

「春休み学割プラン」限定販売

2023年3月17日(金)～4月17日(月)販売 / 大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭
3月中のご来店で「ミニ花束」プレゼント！

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「大宮アートグレイス ウェディングシャワー／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、卒業や進級する学生の春休みシーズンにあわせたお得な「春休み学割プラン」を、2023年3月17日(金)～4月17日(月)の平日限定で販売いたします。



【写真左より時計回り】桜といちごの和風アフタヌーンティー イメージ、桜といちごのモンブランパフェ イメージ、プレゼントのミニ花束イメージ

「春休み学割プラン」では、卒業・進級のお祝いにぴったりな“桜”をモチーフとした「桜といちごの和風アフタヌーンティー」(通常価格3,739円、サービス料別途)及び「桜といちごのモンブランパフェ」(同1,913円)を、学生証をご提示いただくと特別料金でご提供いたします。

「カフェ&レストラン 四季庭」は、結婚式場「アートグレイス ウェディングシャワー／大宮璃宮」内の3階に位置し、煌めくシャンデリアや上質な調度品に囲まれた落ち着いた空間。エントランスやソファなど、写真映えするフォトスポットも満載です。クラスメイトや仲良しの友人を誘って、春休みの特別な思い出づくりにお越しください。

■春休み学割プラン販売概要

【販売店舗】カフェ&レストラン 四季庭

【販売期間】2023年3月17日(金)～4月17日(月)の平日 * 火曜定休、事前予約制

【提供時間】平日 12:00～16:30(最終入店15:00)

【料金】・桜といちごの和風アフタヌーンティー 1名 通常3,739円⇒学割3,239円(500円OFF)

・桜といちごのモンブランパフェ 1名 通常1,913円⇒学割1,722円(10%OFF)

* すべて消費税込・サービス料15%別 * 会計時の学生証ご提示で、学生ご本人様のみ適用

【ご予約】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/special/detail-4756/?restaurant=shikitei>

【3月限定特典】学割プランのご予約・3月中のご来店で「ミニ花束」をプレゼント

【住所】〒331-0813 埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 アートグレイス大宮璃宮3F

【アクセス】JR「土呂」駅より徒歩約9分

【お問合せ】048-662-5551

◇◆ 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 ベストブライダル広報担当: 千葉

〒105-0022東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー12F

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

◆桜といちごの和風アフタヌーンティー

“桜”をモチーフに、旬のいちごと抹茶をふんだんに使用したアフタヌーンティー。

淡いピンク色のいちごモンブラン、一口サイズのいちご大福、桜の形をした桜餅最中、抹茶のムースやマカロンなど、和の食材を使いパティシエが創り上げる和洋折衷スイーツに加え、春野菜を使用したキッシュや手毬寿司などの軽食をご堪能いただけます。

さらにドリンクはフランスの老舗紅茶ブランド・マリアージュフレール社の紅茶やフレーバードティーをはじめ、クラフトブリューティー、コーヒー等約15種類をフリーフローでお楽しみいただける他、ウェルカムドリンクとして桜をイメージしたカクテルもご用意しております。

桜といちごの和風アフタヌーンティー(2名分)イメージ
※店舗では白色のお皿でのご提供



<ウェルカムドリンク>桜のカクテル

<スイーツ>いちごのホワイトチョコディップ/いちごの生チョコ/いちごモンブラン/いちご大福/抹茶ムースとライムジュレ/
抹茶のオペラ/抹茶マカロン/桜餅最中

<スコーン>プレーン/クランベリーホワイトチョコ/コンディメント:いちご桜ジャム

<セイボリー>2種の手毬寿司(玉子・穴子)/ラディッシュとトマトのマリネ/新玉葱とほうれん草のキッシュ/
グリーンピースのスープ

<ティーセレクション>コーヒー・紅茶・クラフトブリューティー・マリアージュフレール等飲み放題

※仕入れ状況により、一部変更となる可能性あり

◆桜といちごのモンブランパフェ

ふんわりと桜が香る餡といちごを組み合わせたクリーミーな“桜のモンブラン”を中心に、今が旬の春いちごをたっぷりと使用し、和の要素を取り入れた贅沢なお花見パフェ。トップには抹茶のマカロンや三色のミニ串団子、恋愛運が上がるといわれる4月の満月“ピンクムーン”をイメージしたいちごの餡を飾り、華やかに仕上げました。

パフェの中心には、濃厚な旨みと渋み、抹茶の風味を感じられるハーゲンダッツ アイスクリーム『グリーンティー』を使用。下層には桜のジュレ、甘酒で仕上げた優しい甘味のパンナコッタ、桜といちごのソース、高級砂糖である「和三盆」を使ったクリームを使用し、和菓子のような上品な味わいに仕上げています。

さらに、別添えの桜シロップを加えると、春の香りを一層強く感じていただける他、チョコレートで作った桜の花びらが舞う様子もお楽しみいただけます。

コーヒーまたは紅茶の1ドリンク付き。



◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

四季折々の自然に囲まれた、埼玉屈指の上質レストラン。「美しい日本の四季を料理でも感じていただきたい」との思いから、地元・埼玉県をはじめとする日本各地の旬の食材をフレンチの技法で表現したフレンチジャポネをご提供しています。

【公式ホームページ】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/>

◇感染症に関する当社の取り組みはこちら◇ https://www.bestbridal.co.jp/images/top/hygiene_ho.pdf

