

お花×好きな数字のナンバーケーキで“特別なお祝い”を華やかに彩る 「フラワーアニバーサリーランチ&ディナー」 2023年4月28日(金)新発売／大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

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「大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、誕生日や記念日などの“特別なお祝い”を華やかに彩る「フラワーアニバーサリーランチ&ディナー」を、2023年4月28日(金)より販売いたします。

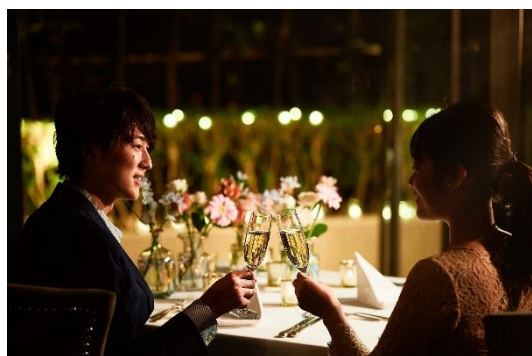


大宮エリア唯一の「恋人の聖地サテライト」※に認定される結婚式場「大宮璃宮」。館内の「カフェ&レストラン 四季庭」は、四季折々の自然に囲まれた、埼玉屈指の上質レストランです。「美しい日本の四季を料理でも感じていただきたい」との思いから、地元・埼玉県をはじめとする日本各地の旬の食材をフレンチの技法で表現したフレンチジャポネをご提供しています。

「フラワーアニバーサリーランチ&ディナー」は、生花に彩られた特別席でコース料理をご堪能いただける、誕生日や記念日などの“特別なお祝い”にぴったりのプラン。デザートには、パティシエが贈る華やかな“ナンバーケーキ”をご用意しています。0~99の好きな数字を象ったスポンジにクリームをサンドし、ケーキ上部にいちごやベリーなどのフルーツ、ハートやお花型のチョコレート、プチサイズのマカロン、エディブルフラワーで彩ったカラフルなケーキは、写真映えも抜群です。

ひとあじ違う演出で、思い出に残る記念日を演出いたします。

※「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。2023年4月現在、埼玉県の大宮エリアで認定を受けるのは「大宮璃宮」のみ。



▲【写真左より時計回り】フラワー装飾付きのテーブルイメージ、ナンバーケーキイメージ、ディナーイメージ

◇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

◆◆ 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

カフェ&レストラン 四季庭「フラワーアニバーサリーランチ&ディナー」販売概要

【発売日】 2023年4月28日(金)

【販売時間】 ランチ 12:00~16:30(土日祝11:30~)
ディナー 17:30~22:00(土日祝17:00~)

【販売価格】 ランチコース 1名 6,460円
ディナーコース 1名 8,395円 ※ともに消費税込・サービス料15%別

【住所】 〒331-0813 埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 大宮璃宮3F

【アクセス】 JR「土呂」駅より徒歩約9分

【定休日】 火曜日

【お問合せ】 048-662-5551

【ご予約】 https://bit.ly/shikitei_flower_anniversary

【メニュー例】 ※季節や仕入状況などにより、メニューの一部が変更となる場合があります。

<乾杯酒>グラススパークリングワイン(ノンアルコール変更可)

<前菜>~春~ 真鯛とウドの科尔ネ 菜の花と桜のコンポジション

<スープ>春キャベツとサルシッチャのバイスープ

<メイン>下記より1品チョイス

①鱈のポワレ 焦がしバターと新玉ねぎの甘みをのせて

②銘柄豚[夢の大地ポーク]のグリル リヨネーズポテトと越後妙高かんずりのアクセント

<デザート> ナンバーケーキ(0~99まで好きな数字をお選びいただけます)

<パン>

<食後のお飲み物>コーヒーまたは紅茶

※お席は窓際席指定、テーブルのフラワー装飾付



▲店内(ランチ)



▲店内(夜)



▲個室もご用意可能

花束&キャンドル付きの「キャンドルアニバーサリーディナー」も好評販売中

キャンドルでロマンティックに演出された特別席でフルコースをご堪能いただける「キャンドルアニバーサリーディナー」も好評販売中です。

【販売時間】 ディナータイム 17:30~21:30

【販売価格】 1名 13,000円(消費税込・サービス料15%別)

【ご予約】 https://bit.ly/shikitei_candle

【メニュー例】 ※季節や仕入状況などにより、メニューの一部が変更となる場合があります。

<乾杯酒>グラスシャンパン ※ノンアルコールスパークリングへの変更可

<アミューズ>~春~ 真鯛とウドの科尔ネ 菜の花と桜のコンポジション

<前菜>埼玉県産サラダ蕪とアオリイカのマリネ 柑橘のアクセント

<温前菜>IWA鶏のパロティーヌ 春キャベツを添えて

<魚料理>真ハタ&インカのみぎめの網焼き ソースヴィネグレット

<肉料理>厳選牛<黒毛和牛>のロースト 薫香コンソメと越後妙高かんずりのアクセント

<パン>

<デザート>パティシエ特製アニバーサリーケーキ

<小菓子>

<食後のお飲み物>コーヒーまたは紅茶

<花束>花束

※お席は窓際席指定、テーブルのキャンドル装飾付



▲キャンドル装飾イメージ



▲アニバーサリーケーキイメージ



▲ディナーコースイメージ