

結婚式場を日程限定で楽しめるサマーフェスティバル会場として一般開放！
DJイベントやシェフによる豪華フランチー、フラワーブッフェ、パティシエ体験など様々なイベントをご用意

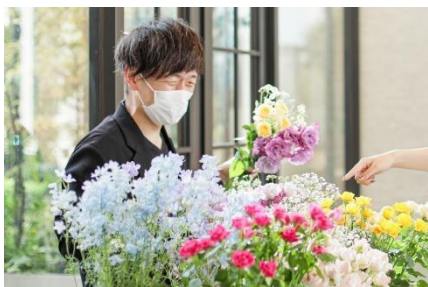
五感で楽しむ『SUMMER FES “^が楽”』開催

2023年7月・8月の特定日開催 / アートグレイス ウェディングヒルズ

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:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する結婚式場「アートグレイス ウェディングヒルズ」(所在地:京都市左京区)では、2023年7月～8月の特定日に『SUMMER FES “^が楽”』(大人4,800円～)を開催いたします。

2023年は、結婚式場がご家族で楽しめるサマーフェスティバル会場に様変わりし、専属シェフによるお肉や魚介、野菜料理はもちろん、グリルコーナーのできたてジュシーな串メニューや、専属フロリストが仕上げるお好みのミニブーケ作り、お子様も楽しめるオリジナルカップケーキのトッピング体験やスーパーボールすくいなどご家族のお出かけにも最適なアトラクションの数々をご用意。また、日替わりで懐かしの懐メロを楽しめるDJイベントや荘厳なチャペル前でのシェフによるフランチーなど親子三世代、友人同士、カップルでも五感で楽しめるイベントで、夏の思い出に残るひとときをお過ごしいただけます。

※全てイメージ画像



アートグレイス ウェディングヒルズ

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ェディングステージ「アートグレイス ウェディングヒルズ」。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、憧れの花嫁になる最高の一日が叶います。

住所: 〒606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町14-5

TEL: 075-762-1898

ホームページ: https://www.bestbridal.co.jp/kyoto/artgrace_kyoto/



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

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

『SUMMER FES “楽”』開催概要

■開催日:2023年7月8日(土)・22日(土)・23日(日)・30日(日)／8月11日(金・祝)・25日(金)・27日(日)

■開催時間:17:00～20:30(L.O30分前)※受付16:30

■イベント内容:

【会場:メゾン・ド・シャンパーニュ】ケーキ作りパティシエ体験／フラワーbuffet／フォトスポット(開催日全て対象)

【会場:セント・マナーハウス】グリルコーナー／フードbuffet／ドリンクコーナー(開催日全て対象)

【チャペル前】専属シェフによるフランベショー&ローストビーフ提供(7月8日(土)・23日(日)／8月11日(金)・25日(金)のみ)

【会場:メゾン・ド・シャンパーニュ】懐メロや最新の曲のDJパフォーマンス(7月22日(土)・30日(日)／8月27日(日)のみ)

■料金:※全て消費税・サービス料込

大人①:5,400円(青チケット4枚 赤チケット3枚)／大人②:4,800円(青チケット4枚)

中学生以下①:2,700円(青チケット2枚 赤チケット1枚)／中学生以下②:2,400円(青チケット2枚)

未就学児:無料

チケット単品:赤チケット3枚セット900円／青チケット1枚300円

※チケット内訳(チケット1枚で1つのアトラクション・フードを楽しめます):

青チケット(フラワーbuffet体験・ワッフル棒販売・チュロス販売・スーパーボールすくい)

赤チケット(グリルワゴン料理牛串・グリルワゴン料理自家製ハーブソーセージ・カルタファタ アクアパッツァ風・似顔絵・オリジナルカップケーキ作り体験)

団体プラン:6,000円(貸切料含む)20名様以上～

※お支払いは現金または、Pay Payでの前払いとなります。(クレジットカード利用不可)

■開催場所:アートグレイス ウエディングヒルズ(住所:〒606-8035 京都市左京区吉田河原町14-5)

■ご予約・お問い合わせ:

電話番号:075-762-1898／営業時間 12:00～19:00 ※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/kyoto/artgrace_kyoto/2023_summer_event-7/

■フードメニュー内容:※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

buffetコーナー

【冷製料理】カップサラダ／サーモンのエスカベッシュ／水ナスとカラフルトマトのカプレーゼ／枝豆アンチョビ添え／ジャージャー麺／タコとジャガイモのガリシア風ピンチョス／オイルサーディンのブルスケッタ

【温製料理】マッシュルームと牛ミンチのセゴビア風／チーズスティック／スパイスフライドチキン／ミニアメリカンドッグ サルサロッサ／タコスバーガー／海老と夏野菜のパエリア

【デザート】かき氷／チョコバナナ／ポップコーン

グリルコーナー(※チケット制):牛串／ハーブソーセージ／カルタファタ アクアパッツァ風

デザートコーナー(※チケット制):ワッフル棒／チュロス

■ドリンクメニュー内容:

【アルコール】ビール(缶)／赤ワイン／白ワイン／ハイボール／レモンサワー／カクテル2種

【ノンアルコール】バヤリースオレンジ(瓶)／コココーラ(瓶)／ミツ矢サイダー(瓶)／ジンジャーエール(瓶)・ラムネ(瓶)／レッドブル(缶)／お〜いお茶(缶)／オリジナルノンアルカクテル2種)



▲料理・デザート・ドリンクイメージ画像



▲グリルワゴンイメージ画像



▲牛串・ハーブソーセージイメージ画像



▲オリジナルカップケーキ作り体験イメージ画像



▲ワッフル棒イメージ画像



▲フラワーbuffetイメージ画像



▲DJパフォーマンスイメージ画像



▲専属シェフによるフランベショー
イメージ画像

※画像は全てイメージ