

2012年12月13日
株式会社ベストブライダル
(証券コード 2418)

報道関係者各位

地域に開かれた「新しいゲストハウス」を目指しレストラン事業本格始動

ウェディング専属シェフの料理が楽しめる カフェ&レストラン「四季庭」 ディナー営業をスタート！！

ゲストハウスウェディングを運営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)は、地域の皆様に愛され続ける場所でありたい...そんな思いから、もっと身近に結婚式場を感じていただき、いつでもお客様の笑顔が絶えない場をご提供するために、ゲストハウス内にレストランをオープンいたしました。

アートグレイス大宮璃宮のカフェ&レストラン「四季庭」ではお客様のご要望にお答えし、ディナー営業を本格的にスタートいたします。日ごろの会食はもちろん、結婚記念日、七五三、誕生日会、歓送迎会、長寿のお祝いなどのアニバーサリーのシーンでご家族やご友人、恋人と、四季が彩る庭園を眺めながら、ウェディングの専属シェフが心を込めて作るオリジナルメニューをお楽しみください。大宮璃宮専属パティシエが奏でる至福のスイーツやオリジナルドリンクも豊富にご用意しております。



■アートグレイス大宮璃宮 カフェ&レストラン「四季庭」(3F)

住所: 〒331-0813
埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7
アクセス: JR大宮駅より無料送迎バス、
JR土呂駅より徒歩9分
電話: 048-662-5551
営業時間: ランチ11:30~14:30(L.O.)
カフェ14:00~18:00(L.O.)
ディナー17:30~22:00(L.O.21:00)
定休日: なし
駐車場: 100台(無料)
HP:
<http://omiya-rikyu.jp/restaurant/index.html>

本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル マーケティング部 PR担当: 岩崎・岩田
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F
TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 <http://www.bestbridal.co.jp/>

Dinner Menu

四季庭ディナーメニュー
ディナータイム17:30 ~ 22:00(L.O 21:00)

ディナーコース<A> ¥3,800

温かいフォアグラとカボチャのプレッセ 豚のリエット
トリュフ風味添え

地鶏と秋野菜のハーベスト・ポトフ

肉料理か魚料理からお選びください。

鮮魚のポワレ ナージュ仕立て 柚子の香りと共に
or
鴨のコンフィ 人参グラッセ オレンジ風味

木苺のフラン メープルとクルミのパルフェを添えて

パン

コーヒーor 紅茶



ディナーコース ¥5,800

カンパチのカルパッチョ トマト・コンソメの泡雪を纏って

フランス産フォアグラのポワレ

ヒラメのブレゼ 秋野菜のエッセンスと柑橘のソース

国産牛ロース パヴェ・ステーキのシブレット風味
鮮やかなビーツのソースで

マスカルポーネとエスプレッソアイス ティラミス仕立て

パン

コーヒーor 紅茶



ディナーコース<C> ¥10,000

アミューズ

カナダ産オマールとサーモンのサラダ仕立て

豚肉のカイエット 根菜のラグー エストラゴン風味

鰯のポワレ シャンパンソースと共に

国産牛フィレ肉のロースト ロッシーニが奏でるフォアグラとの
マリアージュ

和栗のモンブラン 四季庭スタイル

パン

コーヒーor 紅茶



四季庭

<http://omiya-rikyu.jp/restaurant/>

Cafe&Restaurant

SHIKITEI

ランチ・デザートbuffet・ディナーが毎日営業!!
 ~ 11月から四季庭の営業時間に変更となりました ~



Lunch

11:00 ~ 14:00 (L.O)

Menu

シェフズ・スペシャルコース	¥4,500
季節のランチコース	¥2,800
ビューティ&ヘルシーランチコース	¥2,200
メインランチセット<15食限定>	¥1,800
国産サーロインステーキ	¥1,500

※別途サービス料 10% を頂戴いたします。



Dessert Buffet

14:30 ~ 16:30 (L.O)

料金

	平日	休日
大人	¥2,310	¥2,750
小学生	¥1,155	¥1,320
3才以上	¥528	¥528

※消費税、サービス料込み。



Dinner

17:30 ~ 22:00 (L.O 21:00)

Menu

Dinner A コース	¥3,800
オードブル/ホットディッシュ/メインディッシュ/デザート/パン&コーヒー	
Dinner B コース	¥5,800
オードブル/ホットディッシュ/魚料理/肉料理/デザート/パン&コーヒー	
Dinner C コース	¥10,000
アミューズ/カナダ産オマールとサーモンのサラダ仕立て/豚肉のカイロット/灼熱のポワレ/国産牛フィレ肉のロースト/和風のモンブラン/パン&コーヒー	

※別途サービス料 10% を頂戴いたします。



四季庭・宴会専用

048-662-5551

四季庭 (大宮瑞宮 3F)

<http://omiya-rikyu.jp>

<営業時間> ランチ 11:00 ~ 14:00 (L.O)
 デザートbuffet 14:30 ~ 16:30 (L.O)
 ディナー 17:30 ~ 22:00 (L.O 21:00)

〒331-0813

<年末年始休業日> 12月26日 ~ 1月3日

埼玉県さいたま市北区植竹町 1-816-7

