

お客様毎のテーブルにスイーツが並ぶ“NO密”卓上buffet！お城に見立てた会場でホワイトクリスマスパーティー！
『マリーアントワネットのスイーツパーティー～ホワイトクリスマスの世界～』

■開催期間：2021年11月～12月の特定日 ■開催場所：大阪 アートグレイス ウエディングコースト

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)が運営するゲストハウスウェディング会場「大阪アートグレイス ウエディングコースト」(所在地：大阪府大阪市住之江区南港2-8-1)。

2021年11月から12月までの特定日に、まるで王妃マリーアントワネットの宮殿に招かれたような世界観でクリスマス&スイーツを楽しめる『マリーアントワネットのスイーツパーティー～ホワイトクリスマスの世界～』(大人4,500円)を開催。

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/artgrace_osaka/)をご確認ください。

▼写真はイメージです



フランス王妃マリーアントワネットの宮殿のクリスマスパーティーに招かれたような心躍るスイーツタイム

ホワイトとピンクをキーカラーにしマリーアントワネットの世界を表現したスイーツの数々。パティシエー押しは、ピスタチオ風味の生地の上にホワイトチョコレートのムースとフランボワーズのソースを合わせた見た目も上品で可愛いらしいムース。その他にも、全て真っ白に仕上げ、“ふわふわ”にこだわった生地と北海道産の濃厚なクリームロールケーキや、マリーアントワネットも大好きだったに違いない！可愛い見た目のシュークリーム、中身は食べてからのお楽しみ！クリスマスにピッタリなプレゼント型のムースなど15種類のスイーツをご用意。美しいシャンデリアやこだわりのアンティーク家具など、フランスのお城をイメージした会場内で、クリスマスシーズンの優雅なスイーツタイムをお楽しみいただけます。

スイーツを独り占め！安心・安全・新感覚！“NO密”卓上buffet

お客様が“安心・安全”にスイーツをお楽しみいただけるよう、感染症対策の観点から“buffet台に取りに行く”デザートbuffetの提供方法を一新。お客様毎のテーブル上にフランス王妃マリーアントワネットのホワイトクリスマスの世界観を創り、ご自分だけの卓上buffet形式に。おかわりはシェフやサービスマンが持ち回り提供させていただきます。buffet台にスイーツを取りに行くことなく、お席で食べ放題が楽しめる“NO密”卓上buffetをお楽しみください。

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

『マリーアントワネットのスイーツパーティー～ホワイトクリスマスの世界～』実施概要

■開催日：2021年11月28日(日) / 12月5日(日)・18日(土)・24日(金)・25日(土)

■開催時間：1部・11:30~13:00 2部・13:45~15:15 ※12月5日(日)のみ15:30~17:00開催

※受付は30分前 ※日程により開催部数が異なります ※詳しくはHPをご確認ください

■内容：デザート15種+フード6種

■料金：※消費税・サービス料込み ※お支払いは、現金またはPay Payでのご対応

大人 4,500円・小学生 2,500円・3歳~6歳 1,500円・未就学児 無料

■ご予約・お問合せ：

電話番号：06-6569-5537(平日 12:00~19:00/土日祝日 9:00~19:00)※休館日：月・火(月・火が祝日の場合は、水曜日が休館となります)

■HP予約：https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/oosaka/artgrace_osaka/2021event-75/

■メニュー内容：※メニューは仕入れの状況により一部変更になる可能性があります ※お席での提供となります

【Dessert】ティアラロールケーキ / ブランアナナス / ローズショートケーキ / プレゼントボックスケーキ / ホワイト×ストロベリーゼリー / ブランマンジェ / ヴェルサイユサントノーレ / クリスマスツリーモンブラン / スノーアイシングクッキー / メレンゲクッキー / プリンセスロリポップ / ホワイトエンゼルフードケーキ / フォルフロマージュ / ストロベリーフラン / マリーアントワネットのチョコムース

【Food】サーモンとブロッコリーのケーキサレ / 生ハムと特製タルタルソースのブルスケッタ / シーザーサラダ

小海老とペンのチーズグラタン / 具沢山ミネストローネ / フライドポテト

【Special Drink】ホワイトクリスマスのプリンセスドリンク

【Drink】コーヒー(ホット・アイス) / 紅茶(ホット・アイス) / オレンジ / アップル / ウーロン茶 ※おかわり自由

▼写真はイメージです



▲軽いフロマージュチーズのムースの中に爽やかなパイナップルのクリームを閉じ込めさっぱりとした味わいに。



▲マリーアントワネットの世界を表現。ピスタチオ風味の生地の上にホワイトチョコレートのムースとフランボワーズのソースを合わせました。



▲人気のショートケーキを可愛くアレンジ。苺の酸味をクリームミルク感がベストマッチ。



▲ふわふわにこだわった真っ白な生地と北海道産の濃厚なクリームのロールケーキ。全て真っ白に仕上げました。



▲クリスマスにピッタリな見た目にも可愛いプレゼント型のムース。中身は食べてからのお楽しみ！



▲(左)軽いスポンジとチーズムースを合わせフォルフロマージュ(右)可愛い見た目のシュークリームはマリーアントワネットの好物!?



▲(左)可愛い見た目のメレンゲ。(右)クリスマスツリーに見立てたモンブラン。ホワイトチョコのクリームを絞り、チョコレートのパールを散りばめました。



▲卵黄と油を使わず卵白のみで作られたふわふわもちり見た目はシフォンケーキのようなスイーツ。



▲なめらかなブランマンジェと苺のソースの相性抜群。



▲フランスの家庭で愛されている国民的なお菓子。プリンにも似たシンプルな味わいと毎との組み合わせ。



▲甘さが癖になる雪の結晶のアイシングクッキー。



▲バニラが香るパンケーキ生地にチョコレートをもとわせたロリポップ。アラザンたっぷりのキラキラバージョンとココナッツたっぷり2種類。



- ◀ ドレッシングにたっぷりチーズを使用し味わい深く仕上げたシーザーサラダ
- ◀ パンの上に自家製のタルタルと生ハムを添えたブルスケッタ
- ◀ 冬の季節にピッタリ熱々の小海老とペンネのグラタン
- ◀ ノルウエーサーモンとオリーブ、ブロッコリー、パルメザンチーズを生地に絡ませ焼き上げたサーモンとブロッコリーのケーキサレ
- ◀ 皮つきのホクホクポテトフライ
- ◀ 冬の根菜と押し麦の食べるミネストローネ

シェフパティシエ

閑田 美里 / MISATO KANDA

大阪あべの辻製菓専門学校卒業後大阪市内パティスリーにて修行その後大阪市内カフェにてキッチン・パティシエ・サービス・ドリンクを全て行いスキルアップ。2014年大阪アートグレイスウエディングコースト入社 現在に至る。

常に新しい物を追い求め、笑顔を想像しながらメニューを考えています。可愛いからスタイリッシュまでお客様のニーズに合わせてケーキを作ります！



大阪 アートグレイス ウエディングコースト

梅田・なんばから約20分。自然溢れる6,000坪のウエディングの街は、招くだけでおもてなしになる上質な空間。広大な敷地には、白亜のチャペルと5つの貸切邸宅が点在。

ガーデンやプールのある豪華な洋館に、別荘のようにアットホームな邸宅、風が心地よいテラス付きの少人数用会場。海外リゾートの空気感とともにプライベートウエディングが叶う。

【住所】 〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北2-8-1

【TEL】 06-6569-5538(平日12:00-19:00、土日祝9:00-20:00)

【ホームページ】 https://www.bestbridal.co.jp/osaka/artgrace_osaka/

