

非日常空間で芸術の秋を楽しむ ジュエルスイーツが主役のご褒美ディナー

『Jewel Night～秋の味覚ご褒美フレンチ～』

■開催日:2021年10月 ※特定日 ■開催場所:アプローズスクエア NAGOYA

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:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する愛知県名古屋市のゲストハウスウェディング会場「アプローズスクエア NAGOYA」(所在地:愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)では、期間限定のレストランをオープン。普段なかなかお入りいただく機会の少ない一軒家邸宅の結婚式場を一般開放いたします。

誕生石をイメージした6種類のジュエルオードブルに始まり、メインのお魚、お肉料理、秋の味覚をふんだんに使用したジュエルアートパフェとボンボンショコラを楽しめる『Jewel Night～秋の味覚ご褒美フレンチ～』(5,000円～)を販売いたします。

スイーツが主役のアーティスティックなコース料理を普段頑張っている自分へのご褒美に非日常空間でお楽しみいただけます。

▼イメージ画像



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。料理の提供方法は、テーブルごとでご提供いたします。酒類の提供に関しても、県の実情に遵従してまいります。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/nagoya/applause_marunouchi/)をご確認ください。

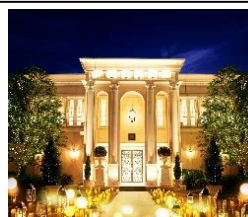
【アプローズスクエア NAGOYA 店舗概要】

住所: 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36

TEL: 052-218-6088

HP: https://www.bestbridal.co.jp/nagoya/applause_marunouchi/

アクセス: 地下鉄桜通線・鶴舞線「丸の内駅」2番出口徒歩2分



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

『Jewel Night～秋の味覚ご褒美フレンチ～』販売概要

- 開催日: 2021年10月14日(木)、15日(金)、17日(日)、21日(木)、22日(金)、28日(木)、29日(金)、31日(日)
- 時間: 平日 17:00～20:00 ※内2時間 / 土日 19:00～21:00 ※内2時間
- 料金: ※消費税・サービス料込 ※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)
- ※ご連絡なきご到着遅れの場合は、ご予約の30分後に、キャンセル扱いとさせていただきます。
- 大人 5,000 円(ノンアルコールドリンク3杯付き)・大人6,500円(アルコールドリンク3杯付き)
- 小学生以下 2,000 円(お子様メニューをご用意)
- 会場: アプローチスクエア NAGOYA(愛知県名古屋市中区丸の内2-9-36)
- アクセス: 地下鉄桜通線・鶴舞線「丸の内駅」2番出口徒歩2分
- お問合せ: 052-218-6088(平日12:00～20:00/土日祝9:00～20:00)※定休日は月・火(祝日は除く)その他弊社指定日
- HP予約: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause_marunouchi/2021event-74/
- メニュー ※仕入れの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

【Hors-d'oeuvre】6種の色彩で彩られた小さなオードブル

- <ブルー> マローブルーをはじける食感のライムキャビアと共に
- <グリーン> 鮪とアボカドの小さなお寿司 ほろ苦い春菊ソースで
- <パープル> 紫サツマイモの焼き芋仕立て リンゴコンポートと生姜のコントラスト
- <ルージュ> 自家製サーモンマリネ・ビーツ・フレンチキャビアのルージュアンサンブル
- <オレンジ> サラダ南瓜と蓮根のサラダ 2種の烏賊のテイストにカラスミのアクセント
- <ホワイト> カリフラワーのムースリーヌとコラトウラ風味のズワイ蟹 カリフラワーブーケにキャビアを添えて

【Poisson】イトヨリ鯛のヴァプール キャビアに見立てた秋ナスと紅葉をイメージした木の葉のチップ添え シェリー酒香る熱々のコンソメスープをお客様の目の前で

【Viande】知多ハッピーポークのロースト 生姜を利かせたトマトチャツネソース ブラウンマッシュルームを纏わせて

【Dessert】ジュエルアートパフェ トパーズ ～ラムレーズンと栗のアイスモンブラン オレンジのパフェ～と3種のジュエルボンボンショコラ(ファイアーオパール～パッションフルーツ～ / トパーズ～キャラメルオレンジ～ / タンザナイト～キリマンジャロコーヒー～)

珈琲 又は 紅茶

【お子様メニュー】をご用意しております

【ドリンク: アルコール】※下記より好きなドリンク3種お選びいただけます。

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / 瓶ビール / ウイスキー / カクテル数種

【ドリンク: ノンアルコール】※下記より好きなドリンク3種お選びいただけます

ノンアルコールビール / カクテル3種 / ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / コーラ / ジンジャエール



▲【Dessert】

秋の夜長のお月見から着想したチョコレートのアントルメが印象的なアートパフェ。

ラム酒の効いたラムレーズンアイスのまわりを

マロンクリームでモンブラン仕立てに。

下層はトパーズをイメージした黄色いチョコレートの中にココのあるチーズケーキをin。

柑橘系のお酒で香付けしたジュエルイメージの琥珀糖や栗の渋皮煮、

フルーツのオレンジがアクセントになっています。

また、目が奪われるような炎のような色、情熱を連想させることからガナッシュにパッションフルーツを使用したファイアーオパール、友情という石言葉から相性の良いキャラメルとオレンジをチョイスしたトパーズ、タンザニアの夜空をイメージし香り高いキリマンジャロコーヒーをガナッシュに使用したタンザナイト、3種のボンボンショコラが主役のアートパフェを引き立てます。



▲【Hors-d'oeuvre】

<ブルー> 甘みのあるマローブルーを酸味の効いたライムキャビアのはじける食感とともに楽しめる一品。

<グリーン> 春菊のほろ苦いソースがアクセントの一口大のお寿司。

<パープル> じっくり火入した紫サツマイモにリンゴのカラメリゼとショウガのコンフィで

味わい豊かに仕上げました。

<ルージュ> サーモンのタルタルをローストビーツでサンドした見た目も鮮やかなジュエル風に

<オレンジ> 甘みのあるアオリイカと白ワインでマリネしたサキイカを添えた季節野菜の

鈴かぼちゃと蓮根のサラダ仕立てで食感を楽しめます。

<ホワイト> イタリアの魚醤コラトウラがアクセントのズワイガニとカリフラワーのムース、

ブーケのようにスライスしたカリフラワーを添えて華やかに。



▲【Poisson】

イトヨリ鯛をロール蒸し上げ、ローストし香りを引き立たせた秋ナスを添えた一品。仕上げにお客様の目の前でシェリー酒香る熱々のコンソメスープを注ぎます。



▲【Viande】

愛知の銘柄豚「ハッピーポーク」をローストし、生姜を効かせてじっくり煮込んだ特製トマトチャツネソースでオリエンタルな味わいに。



▲【Jewel Night～秋の味覚ご褒美フレンチ～】イメージ