

”鮑”や“天使の海老”など豪華食材を使用した「出来立て」のおせち料理をテイクアウト！
レストランのシェフが腕を振るう、新年を祝うにふさわしい彩り鮮やかな二段重

『和洋おせち』数量限定販売

レストラン マンジャーレ 伊勢山／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:東京都渋谷区／代表取締役:塚田正之)が運営する「レストラン マンジャーレ 伊勢山」(神奈川県横浜市西区)「大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭」(埼玉県さいたま市北区)では、2022年1月1日(土・祝)限定で『和洋おせち』(1個13,000円)を販売いたします。

“鮑”や“天使の海老”などの豪華食材、縁起物の数々を使用し、シェフがお渡しする当日に仕上げる『和洋おせち』は、「出来立て」にこだわった特別な二段重。壺の重には煮鮑ステーキや天使海老甘煮などの和食、貳の重には幸せ絆牛のローストビーフやフォアグラと黒豆のテリーヌなどの洋食を彩鮮やかに盛り付けます。新年を迎えるにふさわしい、華やかな和洋のおせちをご家族でお召し上がりください。



壺の重「和」

煮あわびステーキ
天使海老旨煮
国産牛肉八幡巻
数の子土佐煮
柚子釜 祝い鯛こぶ締め いくら醤油漬 菜花
栗きんとん
伊達巻
紅白かまぼこ
鮭昆布巻
煮しめ えび芋・竹の子・金時人参・椎茸・蓮根・絹さや・手毬麩
酢の物 紅白なます・黄柚子・長老喜・菊花かぶら

※季節や仕入れ状況などにより、メニューの一部が変更となる場合があります。

貳の重「洋」

オマール海老のスパイスフリット
幸せ絆牛のローストビーフ
ズワイ蟹のシャルロット
スペイン産ハムとモッツアレラチーズ
蕪のムース キャビア添え
フォアグラと黒豆のテリーヌ
スモークサーモンとトマトジュレのアスピック
パテドカンパーニュ
鴨胸肉のコンフィ 金柑コンポートとドライいちじく

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

株式会社ベストブライダル 広報担当: 千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル

TEL/03-5464-0108(直通) E-mail/bb-pr@bestbriidal.co.jp

『和洋おせち』 販売概要

【販売日】 2022年1月1日(土・祝) ※一週間前までに要予約

【予約開始日】 2021年10月1日(金)

【料金】 13,000円(消費税込)



『和洋おせち』 販売店舗

◆レストラン マンジャーレ伊勢山

【住所】 〒220-0031神奈川県横浜市西区宮崎町58-3伊勢山ヒルズ1F

【アクセス】 JR「桜木町駅」より徒歩5分

【定休日】 火曜日

【TEL】 045-260-8845

【URL】 https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/event_base/ouchi-italian_iseyama/



◆大宮璃宮 カフェ&レストラン 四季庭

【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9分

【定休日】 火曜日

【お問合せ】 048-662-5551

【URL】 <https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/>



■新型コロナウイルス感染症拡大防止への対応について■

当社は、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_r.pdf

また社会情勢により、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、公式ホームページをご確認ください。