

# 大宮璃宮

2022年9月16日 株式会社ベストブライダル

# 埼玉屈指の上質レストランが誕生!メニューも一新して全面リニューアル 「大宮璃宮 カフェ & レストラン 四季庭」 9月17日(土)グランドオープン

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)が運営する結婚式場「大宮アートグレイス ウエディングシャトー/大宮璃宮」(所在地:埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7)では、館内の「カフェ&レストラン 四季庭」をリニューアルし、2022年9月17日(土)にグランドオープンいたします。





内観

大宮璃宮3階の「カフェ&レストラン 四季庭」は、このたびラウンジエリアの改装を経て、あふれるほどの陽光と四季折々の自然に囲まれた、埼玉屈指の上質レストランへとリニューアルいたします。店内はレストラン、カフェ&ラウンジ、テラスと3つのフロアから構成され、"フレッシュ・ヘルシー・ビューティー"をコンセプトとした料理をご堪能いただけます。

レストランフロアでは、フレンチジャポネコースをご用意。シェフが厳選した地元・埼玉県産の食材を取り入れた、見た目にも美しいコースは、誕生日や記念日などアニバーサリーにもおすすめです。また個室専用の洋会食・和会食もあり、顔合わせや七五三など、お子様連れのご家族でのお祝いにも安心してご利用いただけます。

ラグジュアリー感とエレガントさを併せ持つカフェ&ラウンジフロアは、ご友人同士の語らいに 最適な空間。大宮璃宮のウェディングパティシエが手掛ける季節のスイーツやアフタヌーン ティーセットをお召し上がりいただけます。

桜や紅葉など、日本ならではの四季折々の表情を見せる庭園を一望できるテラスでは、気取らずに楽しめるワンプレートのカジュアルランチやタパス、カクテルなどを、爽やかな風を感じながらお楽しみいただけます。

訪れるたびに新しい発見があり、一緒に過ごすたびに絆が深まる。そんなレストランを目指し、 日々の暮らしに寄り添った、思い出に残る食事シーンを演出いたします。



ワンプレートランチイメージ



コースイメージ

# 『大宮璃宮 カフェ & レストラン 四季庭』 概要

■グランドオープン日: 2022年9月17日(土)

■営業時間: ランチ

【平日】12:00~16:00(最終入店.14:00/L.O.15:00) 【土日祝】11:30~16:00(最終入店.14:00/L.O.15:00)

カフェ

【平日】 13:30~16:30(最終入店 15:00 / L.O. 16:00) 【土日祝】14:00~16:30(最終入店 15:00 / L.O. 16:00)

ディナー

【平日】17:30~22:00 (最終入店 20:00 / LO.21:00) 【土日祝】17:00~22:00 (最終入店 20:00 / LO.21:00)

■定休日: 火曜日(祝日を除く)、年末年始

■席数: 90席

・レストランフロア52席 ・ラウンジソファ30席

・テラス8席(雨天時利用不可)

•個室8室

■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土呂駅より徒歩約10分

■電話: 048-662-5551

■HP: <a href="https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/">https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/shikitei/</a>



庭園側から見た大宮璃宮



璃宮庭園

# ■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\_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、各店舗の公式ホームページをご確認ください。

# リニューアルオープン記念キャンペーン

リニューアルオープンを記念し、6日間限定のキャンペーンを開催。ご来店いただく方にお得なプレゼントをご用意しています。

■対象日: 2022年9月17日(土)、18日(日)、19日(月·祝)、23日(金·祝)、24日(土)、25日(日)

■内容: 【プレゼント①】個室ご利用の方にお持ち帰り用パウンドケーキを1室につき1箱プレゼント(予約制)

【プレゼント②】ランチコースorディナーコースをお召し上がりいただく方にドリンクを1人につき2杯プレゼント(予約制) 【プレゼント③】ランチセットをご注文の方にプチパウンドケーキ3種(ショコラ・チーズ・ドライフルーツ)をプレゼント



お持ち帰り用パウンドケーキイメージ



ドリンクイメージ



プチパウンドケーキイメージ

# MENU(一部抜粋) ※価格はすべて消費税込、サービス料15%別

# ■レストランフロア

# ≪ランチコース≫ 3,000円~

·SEASONランチコース

【前菜】戻りカツオの炙り 茗荷とマスタードコンディメント

【スープ】鶏団子と秋野菜のパイ包みスープ

【メイン】下記よりおひとつお選びください

- ・サーモンのポワレ 茸のフリカッセ添え 味噌風味のクレーム
- 塩麹に付け込んだ豚肩ロティ 埼玉県産セルバチコ添え
- ・若鶏のカチャトーラ ローズマリーフレーバー
- ・オレガノ牛ロース肉のステーキ マデラ酒とトリュフのソース 120g(+800円)/180g(+1,200円)/240g(+1,600円)

# 【デザート】下記よりおひとつお選びください

- ・ティラミス
- ・パリ・ブレスト ヘーゼルナッツクリーム
- ・キャラメルムース 旬果実のコンポート
- ・さつま芋のモンブラン CHUGAKU芋

#### 【食後】紅茶 or コーヒー

# ≪ディナーコース≫ 4,500円~

SHIKITEIディナーコース

【前菜】】戻りカツオの炙り 茗荷とマスタードコンディメント

【スープ】鶏団子のパイ包みスープ 山椒風味

【魚料理】サーモンのポワレ 茸のフリカッセ添え 味噌風味のクレーム

【肉料理】下記よりおひとつお選びください

- ・塩麹に付け込んだ豚肩ロティ 埼玉県産セルバチコ添え
- ・若鶏のカチャトーラ ローズマリーフレーバー
- ・オレガノ牛ロース肉のステーキ マデラ酒とトリュフのソース 120g(+800円)/180g(+1,200円)/240g(+1,600円)

# 【デザート】下記よりおひとつお選びください

- ・ティラミス
- ・パリ・ブレスト ヘーゼルナッツクリーム
- ・キャラメルムース 旬果実のコンポート
- ・さつま芋のモンブラン CHUGAKU芋

【食後のお飲みもの】紅茶またはコーヒー

#### ■個室

※2~28名様で承ります。

≪洋会食≫ 7,000円~

≪和会食≫ 9,000円~



ランチコースイメージ



ディナーコースイメージ



個室(2~6名様)



個室(8名様~)



個室(8名様~)



和会食(11.000円)イメージ

# ■カフェ&ラウンジフロア/テラス

#### ≪ランチセット≫

- ・ワンプレートランチ 2,000円 本日のスープ/キッシュ/埼玉地場産焼き野菜/本日の鮮魚/本日のお肉/ 十六穀米orパン/コーヒーor紅茶(食後)
- ・キーマカレーランチ 1,800円 本日のスープ/十六穀米/焼き野菜/コーヒーor紅茶(食後)
- ・サラダランチ 1,800円 本日のスープ/ペイザンヌサラダ/パン/コーヒーor紅茶(食後)
- ・ヌードルランチ 1,600円 ※10月より販売予定 今月のヌードル/コーヒーor紅茶(食後)

#### ≪アラカルト≫

- ~ COLD APPETIZER~
- ・本日のスープ 580円
- ・彩り庭園風サラダ マスタード&シェリービネグレット 1,300円
- ・タパス盛り合わせ 1,400円

#### ~MAIN~

- ・エスニックヌードル スパイスチキン 1,400円 ※10月より販売予定
- ·キーマカレー&彩野菜 十六穀米 1,500円
- ・若鶏のカチャトーラ ローズマリーフレーバー 1,600円

#### ~DESSERT~

- ティラミス 580円
- ・パリ・ブレスト ヘーゼルナッツクリーム 580円
- ・キャラメルムース&旬果実のコンポート 580円
- ・川越芋のモンブラン CHUGAKU芋添え 680円
- ・パフェショコラ 抹茶ソース 1,200円
- ・季節のパフェ 1,800円~ ※予約制

#### ~afternoon~

・アフタヌーンティーセット 3,391円~ ※予約制

# ■テイクアウト

- ・スペイン産栗豚醤油麹焼弁当 1,300円
- ·オレガノ牛200gステーキ重 1,900円
- ・国産しあわせ絆牛ローストビーフ丼 2,000円
- 四季庭謹製 牛グリルステーキ丼 2,929円
- ナンバーケーキ 3,800円
- ・アフタヌーンティースイーツ 2,300円~
- ・パウンドケーキ3種(ショコラ/チーズ/ドライフルーツ)



ワンプレートランチ(十六穀米)イメージ



キーマカレーイメージ



エスニックヌードル(ランチセット)イメージ



パフェショコライメージ



季節のパフェ(モンブランパフェ)イメージ



ナンバーケーキイメージ