

ジュエルパフェスイーツが主役のクリスマス  
ご褒美コース ラグジュアリーな空間で煌めきの一夜を

## 『Jewel Night～Winter&Xmasご褒美フレンチ～』

■開催日：2021年11月・12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、期間限定で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、夜空をイメージ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～Winter&Xmasご褒美フレンチ～』（5,000円～）を販売いたします。

クリスマス装飾で彩られたラグジュアリーな空間で、スイーツが主役のアーティスティックなコース料理を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、県の実情に準拠してまいります。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/](https://www.bestbridal.co.jp/nagoya/applause_marunouchi/)）をご確認ください。

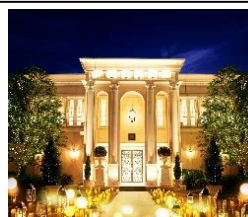
### 【アプローズスクエア NAGOYA 店舗概要】

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/](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～Winter&Xmasご褒美フレンチ～』販売概要

■開催日：2021年11月4日(木)、5日(金)、7日(日)、11日(木)、13日(土)、19日(金)、20日(土)、23日(火・祝)、25日(木)・26日(金)/12月5日(日)、9日(木)、10日(金)、12日(日)、16日(木)、17日(金)、19日(日)、24日(金)  
 ■時間：平日 17:00～20:00 ※内2時間 / 土日 17:00～20:00、19:00～21:00、19:30～21:30  
 ※11月7日(日)・13日(土)・20日(土) 19:30～21:30 / 11月23日(火・祝)・12月5日(日) 17:00～20:00  
 12月12日(日)・19日(日) 19:00～21:00

■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)

小学生以下 2,000 円(お子様メニューをご用意)

■会場：アブローズスクエア 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-76/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause_marunouchi/2021event-76/)

■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ゥーラ風味のズワイ蟹 カリフラワーブーケにキャビアを添えて

【Poisson】鰯とスペイン産ハモンセラノのベニエ デュカのアクセント 柚子風味のみずみずしいカブクーリとカブマリネを添えて

【Viande】香ばしく焼き上げた牛頬肉煮込みとリンゴのキャラメリゼ 優しい香りのセロリラヴをピュレとラペ仕立てで

【Dessert】ジュエルアートパフェ タンザナイト ～Mixベリーとショコラ、赤ワインのソース～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】 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】

寒月に見立てた漆黒色のチョコレートアントルメ、

ミルクアイス入りのチョコドームが印象的な一品。

Mixベリージュレやフレッシュのいちご、ラズベリー、ブルーベリー、レッドカラントで

酸味を効かせ、色々な食感の変化も楽しめます。

また、下層には濃厚なガトーショコラを。

別添えの赤ワインとベリーのソースで味の変化も堪能いただけます。

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>じっくり火入れ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ゥー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】

生ハムの塩味を効かせた冬の旬のアンコウのベニエ。

爽やかなゆず風味のカブのピュレとともに

お楽しみいただけます。



## ▲【Viande】

牛頬肉をじっくり煮込みさらに香ばしく焼き上げた

拘りの一皿。

優しい香りと味のセロリラヴをピュレとラペ、2つの仕立てで食感の変化を。



## ▲【Jewel Night～Winter&Xmasご褒美フレンチ～】

イメージ