

名古屋都心の結婚式場で、“美と健康”を極める、ご褒美ビアガーデン開催！

美味しいのにヘルシーな料理、メロンなどを使用した映えスイーツ、コラーゲンドリンクなど、女性に嬉しい要素が満載！

## 『魅惑のBeauty Night』開催

■開催期間：2022年7月14日(木)～9月9日(金)

■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、2022年7月～9月の特定日に「魅惑のBeauty Night(大人：5,200円～)」を開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、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、施設公式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。

※写真はイメージ



毎年大好評のビアガーデン企画、今年のテーマは“美容／健康／ご褒美”。

料理には、メロンを使用したガスパッチョや生ハムメロン、夏野菜をふんだんに使用したカレーグラタン、自分で好きにカスタマイズできるブーケサラダなどをご用意。さらに、ローストビーフを使用したご褒美丼や、鶏肉や豚肉を使用した料理も並び、ご褒美の名に相応しいラインナップに。デザートには、メロンジェラートや桃のロールケーキ、ライムのジュレやいちごのムースなど、夏に嬉しい爽やかな、パティシエ特製の6種を食べ放題でお楽しみいただけます。また、メロンを半玉使用した“魅惑のごちそうメロンパフェ(+1,500円)”も必見。

ビアガーデンらしく、ドリンクの内容も充実した内容に。生ビールやワイン、サワーやカクテルなど各種アルコールに、ノンアルコール＆ノンカロリーの“ナチュラルジン”やコラーゲンシロップなどをご用意しているので、オリジナルのノンアルコールドリンクも作っていただくことが可能。結婚式場ならではの非日常的な空間の会場＆ガーデンで、特別なひとときをお過ごしください。

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：石川 / 岩田

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail/bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『魅惑のBeauty Night』開催概要

## ■開催日:

- ・2022年7月:14日(木)／15日(金)／17日(日)／21日(木)／22日(金)／23日(土)／31日(日)
- ・2022年8月:4日(木)／11日(祝木)／13日(土)／14日(日)／25日(木)／28日(日)
- ・2022年9月:1日(木)／2日(金)／8日(木)／9日(金)

■開催時間: 18:00～21:00(うち2時間制) 18:00～20:00／18:30～20:30／19:00～21:00

※受付:開催時間の15分前 / L.O.:終了時間の15分前

## ■料金(消費税・サービス料込):

- ・5,200円(ノンアルコールドリンク飲み放題付) ※小学生:2,500円／3～5歳:1,500円／0～2歳:無料
- ・6,000円(アルコールドリンク飲み放題付 ※ノンアルコールドリンク飲み放題含む)

■会場:アプローズスクエア 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:[https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause\\_marunouchi/2022\\_summer\\_event-5/](https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/nagoya/applause_marunouchi/2022_summer_event-5/)

■メニュー内容: ※buffetにて提供/食材の仕入れ状況により一部変更となる場合がございます

【冷製料理】ご褒美生ハムメロン/メロンのガスパッチョ/カスタマイズブーケサラダ/鶏ムネとスパイスチーズニマリネ/サーモン、ルビーグレープフルーツ、ライムキャビアを紅芯大根のラヴィオリ仕立てで

【温製料理】ご褒美井ローストビーフまぶし/豚肩ロース肉のロースト シナモン風味の赤ワインソース/野菜のチャナマサラ風カレーグラタン/若鶏のペルシャード モロヘイヤと金鯧しいたけのソテーロメスコソース/海老とほうれん草のパリパリチーズチヂミ

【デザート】メロンと季節の日替わりシャーベット/桃のロールケーキ/アーモンドブランマンジェ/ライムジュレ/いちごムース

【ノンアルコールドリンク用シロップ】

- ・ナチュラルジン2種(ビューティー&デトックス/ダイエット&デトックス)
- ・コラーゲンシロップ(メロン/ピーチ/ローズ)
- ・無添加シロップ(ブルーキュラソー/モヒートミント/レモン)

※お好みでオリジナルドリンクを作ることが可能

※フルーツやお花など(グレープフルーツ/オレンジ/レモン/パインアップル/ベルローズ/ミント ※日により異なる)を飾ることも可能

【ソフトドリンク】ウーロン茶/オレンジジュース/アップルジュース/ジンジャーエール/コーラ

【アルコールドリンク】生ビール/サワー(※各種シロップで作るオリジナルサワー)/スパークリングワイン(1人1杯のみ/ボトル販売も可能)/赤ワイン/白ワイン/ウイスキー/カクテル3種(ジン/カシス/ペシェ)

【オプションスイーツ】魅惑のごちそうメロンパフェ(+1,500円 消費税・サービス料込)

※写真はイメージ

