

メロン、シャインマスカット、白桃などのフルーツを贅沢に使用
『ジュシーフルーツ・アフタヌーンティー～Early Summer Collection～』
2024年5月～6月販売(※特定日限定)／セントグレースヴィラ

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:東京都港区、代表取締役:塚田正之)では、運営する結婚式場「セントグレースヴィラ」(大阪市西区新町1-1-18)にて、『ジュシーフルーツ・アフタヌーンティー～Early Summer Collection～』を2024年5月～6月(特定日限定)で販売いたします。



▲【写真左】アフタヌーンティー(2名分)イメージ
【写真中央】三段スタンドのスイーツとセイボリー
【写真右】(上から)メッセージプレート(オプション)、ランチプランイメージ

■「メロン」や「シャインマスカット」、「白桃」などジュシーなフルーツをふんだんに使用した初夏のスイーツ

スイーツは、みずみずしいシャインマスカットをふんだんに使用したタルトや、白桃の果実とジュレをアーモンドのブランマンジェに重ねて仕上げた優美なひんやりスイーツ、フレッシュメロンの贅沢トライフル、レモンバタークリームとレモンガナッシュをサンドした爽やかなガトーオペラ、薔薇の風味を効かせた桃とラズベリーのムースなど初夏を感じられる色合いと味わいが調和した6種をご用意。特製セイボリーは、スモークサーモンとフレンチキャビアのブリニャ、アマレーナチェリーのムース、ベーコンとキャベツのクリームスープの3種をご堪能いただけます。

■お席までお届けする焼ききたてスコーン&選べるコンディメント

式場内のベーカリーで焼き上げるスコーン2種類(プレーン・紅茶)は、焼ききたてをお席までお届けいたします。コンディメントは塩味の効いたクロテッドクリーム、白桃のジャム、はちみつ の3種類をご用意。外はサクッと、中はしっとりしつつも軽い食感のスコーンとあわせてお召し上がりいただけます。

■名店からセレクトしたこだわりの紅茶

お飲み物は、スイーツとスコーンに合う紅茶やソフトドリンクを幅広くセレクトした「スタンダードプラン」、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」の紅茶やフレーバードティーも楽しめる「ティーセレクションプラン」よりお選びいただけます。

セントグレースヴィラ

梅田・なんばから7分。ヨーロッパの教会を思わせる独立型大聖堂のたたずまいは、道行く人々をも魅了するほどのスケール感。専用のゲートを抜けると趣の異なる2つの貸切邸宅で自然光が降り注ぐガーデンを眺めながら、美食を愉しむ1日をお過ごしいただけます。

■住所: 〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18

■TEL:06-7654-8480

■公式HP: https://www.bestbridal.co.jp/osaka/stgrace_shinsaibashi/



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:052-589-0561 / Fax:052-589-0563(「ストリングスホテル名古屋」内広報事務局)

E-mail//bb-pr@bestbridal.co.jp

販売概要

■商品名: ジューシーフルーツ・アフタヌーンティー～Early Summer Collection～

■開催日:

2024年5月16日(木)・17日(金)・19日(日)・22日(水)・23日(木)・25日(土)・30日(木)・31日(金)

2024年6月1日(土)・2日(日)・5日(水)・6日(木)・7日(金)・9日(日)・12日(水)・13日(木)・14日(金)・15日(土)・16日(日)・19日(水)・20日(木)・21日(金)・22日(土)・23日(日)・27日(木)・28日(金)・29日(土)

■開催時間: ※平日は2部のみの開催

1部 11:30～13:00 受付11:15～ 2部 14:00～15:30 受付13:45～

■開催場所: セントグレースヴィラ

■料金: 消費税・サービス料込 ※お支払いは、現金またはPayPayのみ ※要予約(予約締切は3日前まで)

・スタンダードプラン 4,700円

・ティーセレクションプラン 5,200円

・ランチセット 6,200円

■ご予約・お問合せ: 06-7654-8480(平日 12:00～19:00/土日祝日 9:00～19:00)

※休館日: 月曜日・火曜日(月曜日・火曜日が祝日の場合は、水曜日が休館日)

■HP: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/stgrace_shinsaibashi/2024event-20/

■メニュー内容: ※メニューは仕入れ状況に応じて一部変更となる可能性があります

◆Food & Desert

<デザート>

・白桃とアーモンドのブランマンジェ

・レモンのガトーオペラ

・シャインマスカットタルト

・メロンのトライフル

・桃とラズベリーのムース

・パッションマンゴーマカロン

<セイボリー>

・フォアグラとアマレーナチェリーのムース コーヒー風味

・スモークサーモンとフレンチキャビアのブリニ

・ベーコンとキャベツのクリームスープ

<焼きたてをご提供>

・スコーン(ミルク/紅茶)

【コンディメント】

・はちみつ

・白桃ジャム

・クロテッドクリーム

◆Free Drink

<スタンダードプラン>

紅茶・コーヒー・ソフトドリンクなど数種類が飲み放題

<ティーセレクションプラン>

スタンダードプランのドリンク+フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」のティーセレクションが飲み放題

◆Option MENU ※価格は消費税・サービス料込

・メッセージプレート 1枚 500円

※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性があります。

※盛り付けは写真と異なる場合がございます。



▲アフタヌーンティー(2名分)イメージ



▲スイーツイメージ



▲スイーツイメージ



▲セイボリーイメージ



▲ランチセットイメージ



▲ランチセットイメージ



▲メッセージプレート(オプション)



▲ティーセレクションイメージ