

“メロン・白桃”などのフルーツと愛らしいプリンセスモチーフのスイーツを楽しむ
日程限定でキッズパティシエ体験も開催！

『プリンセスアフタヌーンティー～Sweet Garden～』

■開催期間：2024年5月～6月 ※特定日 ■開催場所：アートグレイス ウエディングコースト大阪

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)が運営する結婚式場「アートグレイス ウエディングコースト大阪」(所在地：大阪府大阪市住之江区南港北2-8-1)では、ふだんは結婚式以外で入ることのできない披露宴会場を一般開放し、メロンや白桃など旬のフルーツと愛らしいティアラやハイヒールなどのプリンセスモチーフのスイーツを楽しむ『プリンセスアフタヌーンティー～Sweet Garden～』を販売いたします。



▲写真左：アフタヌーンティー(2名分)とプリンセスショートケーキ ※メッセージプレート付き(オプション) イメージ

▲写真右上から：プリンセスショートケーキイメージ(オプション)、アフタヌーンティースイーツイメージ、キッズパティシエ体験(オプション)いちごのショートケーキパフェイメージ

■「メロン」や「白桃」などの初夏に旬を迎えるフルーツやプリンセスモチーフの可愛いスイーツ

スイーツは、みずみずしいメロンのタルトや、桃のコンポートとジュレをパンナコッタに重ねて仕上げたひんやりスイーツや、レモンのコンフィチュールとホワイトチョコガナッシュをベルガモットの生地でサンドした初夏香るオペラ、リボンの飾りが可愛い桃とアプリコットのマカロン、イエローカラーが目を惹くマンゴーとパイナップルのムース、酸味と甘味が調和したフランボワーズのエクレアなど7種をご用意。特製セイボリーには、サーモンマリネとアボカドのワカモレオープンサンド、甘みのあるマンゴーソースで和えたスパイシーなフライドチキン、2種のキャロットピクルスの計3種をご堪能いただけます。

■お席までお届けする焼きたてスコーン&3種のコンディメント

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を効かせたクロテッドクリーム、桃のジャム、はちみつ3種類。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。

■プリンセスショートケーキ(オプション)

ドレスのグラデーションカラーが美しい可憐なプリンセスを表現したいちごのショートケーキをご用意。メッセージプレートもオプションで追加が可能なので、お誕生日や記念日、女子会など様々なお祝いのシーンでもご利用いただけます。

■日程限定でキッズパティシエ体験で作るいちごのショートケーキパフェ(オプション)

パフェグラスにいちごのソースやホイップクリーム、スポンジケーキを入れ、お絵かきしたクッキーやカラフルチョコ、いちごなどで飾り付け、自分だけのオリジナルパフェを仕上げてください。キッズパティシエ体験を開催いたします。お子様にはご自身のお席にて体験いただけます。

※開催日：5月19日(日)・26日(日)／6月2日(日)・9日(日)・16日(日)・23日(日)

『プリンセスアフタヌーンティー～Sweet Garden～』販売概要

■開催日：★印 キッズパティシエ体験開催日

2024年5月16日(木)・★19日(日)・23日(木)・25日(土)・★26日(日)／6月1日(土)・★2日(日)
・6日(木)・7日(金)・★9日(日)・13日(木)・14日(金)・★16日(日)・20日(木)・21日(金)・22日
(土)・★23日(日)・27日(木)・28日(金)・29日(土)・30日(日)※要予約

■開催時間：1部：12:00～13:30 2部：14:00～15:30 ※平日は2部のみ開催

■開催場所：アートグレイス ウェディングコースト大阪

■料金：※消費税・サービス料込 ※お支払いは、現金またはPayPay

スタンダードプラン 平日 4,500円／土日祝日 5,000円

ティーセレクションプラン 平日 5,000円／土日祝日 5,500円

ランチセット付アフタヌーンティー 平日 6,000円／土日祝日 6,500円

■お問合せ：06-6569-5588 ※定休日：毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

■HP：https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_osaka/2024event-18/

■メニュー内容：※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ございます。

◆Food&Dessert

<デザート>

桃とシャンパンジュレのパンナコッタ／レモンとベルガモットのオペラ／メロンのタルト／
桃とアプリコットのマカロン／ハイヒールチョコレート／マンゴーのムース／フランボワーズの
エクレア

<セイボリー>

サーモンマリネとアボカドのオープンサンド／スパイシーフライドチキン マンゴーソース／
2種のキャロットのピクルス

<スコーン> ※スタッフがお席に焼きたてをご提供

プレーン／紅茶

コンディメント(ゲランドの塩とクロテッドクリーム／はちみつ／桃のジャム)

◆Free Drink

【HOT】コーヒー／紅茶(オリジナルブレンド、レモン、アップル)／ルイボスティー／カフェオレ

【ICE】アイスコーヒー／アイ스티ー／オレンジ／アップル／アイスカフェオレ

<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」が飲み放題

◆オプションスイーツ

プリンセスショートケーキ 1,600円

メッセージプレート 500円

◆いちごパフェを完成させよう！キッズパティシエ体験 1,500円 ※限定日・限定店舗のみ

①生クリーム、いちごソース、スポンジを容器に入れて、いちごパフェを組み立てる

②アイシングクッキーに自由にお絵かき

③いちご、スプリングル(カラースプレー)、アイシングクッキーをパフェに飾る

④完成！



▲アフタヌーンティーイメージ



▲スタンド上段イメージ



▲スタンド中段イメージ



▲スタンド下段イメージ



▲セイボリーイメージ



▲プリンセスショートケーキイメージ



▲ランチセットイメージ①



▲ランチセットイメージ②



▲キッズパティシエパフェイメージ

アートグレイス ウェディングコースト大阪

梅田・なんばから約20分。自然溢れる6,000坪のウェディングの街は、招くだけでおもてなしになる上質な空間。広大な敷地には、白亜のチャペルと5つの貸切邸宅が点在。ガーデンやプールのある豪華な洋館に、別荘のようにアットホームな邸宅、風が心地よいテラス付きの少人数用会場。海外リゾートの空気感とともにプライベートウェディングが叶う。

【住所】 〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北2-8-1

【TEL】 06-6569-5538(平日12:00-19:00、土日祝9:00-19:00)

【ホームページ】 https://www.bestbridal.co.jp/osaka/artgrace_osaka/



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