

表参道・目黒・名古屋の3店舗で9月限定開催！！

お月見気分を楽しめる“うさぎ型の最中”や“満月に見立てた黄色いかぼちゃのマカロン”など
一足早く秋の味覚を使用したスイーツ！お月見バーガーもラインナップ

『お月見アフタヌーンティー』

販売場所：青山セントグレース大聖堂・白金迎賓館アートグレイスクラブ・ストリングスホテル 名古屋

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「青山セントグレース大聖堂」(東京都港区)及び「白金迎賓館 アートグレイスクラブ」(東京都品川区)、「ストリングスホテル 名古屋 ニューヨークラウンジ」(愛知県名古屋市)にて、『お月見アフタヌーンティー』を2024年9月(※一部店舗特定日限定)に販売いたします。

※画像は全てイメージ



▲【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)お月見バーガー、ランチセット(オプション)、ウェルカムドリンクの「カネ十焙じ茶」「柚子煎茶」イメージ

■「さつま芋」や「かぼちゃ」、「栗」、「ぶどう」など秋の味覚を使用したお月見スイーツや、サイドサンドにお月見バーガーもご用意した9月限定のアフタヌーンティー

スイーツは、お月見気分を楽しめるうさぎ型の栗と餡子の最中や、満月に見立てたかぼちゃのバタークリームと黄色いマカロン、みずみずしい食感のザクロとぶどうのジュレ、繊細なりんごのキャラメリゼを飾ったさつま芋のケーキ、艶やかならズベリー色の濃厚ショコラムース、カシスが香るモンブランの6種をご用意。また、お月見をイメージしたサイドサンドに、レッドキャベツのピクルスをアクセントにしたハンバーグとベーコンのお月見バーガーが登場。特製セイボリーは、ビーツがほんのり香る牛肉のコンソメ、トリュフときのこを使い生ハムを添えた贅沢なライスロッケ、秋の味覚の栗を使用した一口キッシュの3種をご用意いただけます。※ストリングスホテル 名古屋はメニュー内容が多少異なります。

■お席までお届けする焼きたてスコーン&選べるコンディメント

ミルク風味のスコーンと、栗と胡桃がごろごろ入ったスコーンの2種を、焼きたてで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、果肉が入った無花果のジャム、はちみつ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上がりいただけます。

■ウェルカムドリンクには静岡県牧之原市の茶農園「カネ十農園」からセレクトした「カネ十焙じ茶」「柚子煎茶」をご用意。その他、名店からセレクトしたこだわりの紅茶をお楽しみいただけます。

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、ソフトドリンクなどをご用意。

◆◆ 本件に関する報道関係者からのお問合せ先 ◆◆

◆青山セントグレース大聖堂

【販売日】2024年9月6日(金)・8日(日)・12日(木)・13日(金)・23日(月・祝)・27日(金)・29日(日) ※特定日開催

【販売時間】1部12:00~14:00(L.O.13:30)2部14:30~16:30(L.O.16:00) ※2部は土日祝のみ開催

【料金】スタンダードプラン 1名 平日5,500円／土日祝6,000円
 ティーセレクションプラン 1名 平日6,000円／土日祝6,500円
 スパークリングワインプラン 1名 平日6,800円／土日祝7,300円
 ランチセットプラン 1名 平日7,000円～／土日祝7,500円～
 ※すべて消費税・サービス料15%込



【住所】〒107-0061東京都港区北青山3-9-14

【アクセス】銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅A1出口 徒歩約2分

【電話番号】03-5766-8838 ※定休日：毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【ホームページ】https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/stgrace_aoyama/2024event-40/

◆白金迎賓館 アートグレイスクラブ

【販売日】2024年9月20日(金)・26日(木)・28日(土) ※特定日開催

【販売時間】1部12:00~14:00(L.O.13:30) 2部14:30~16:30(L.O.16:00)

【料金】スタンダードプラン 1名 平日5,500円／土日祝6,000円
 ティーセレクションプラン 1名 平日6,000円／土日祝6,500円
 スパークリングワインプラン 1名 平日6,800円／土日祝7,300円
 ランチセットプラン 1名 平日7,000円～／土日祝7,500円～
 ※すべて消費税・サービス料15%込



【住所】〒141-0021東京都品川区上大崎1-1-9

【アクセス】JR「目黒駅」東口、地下鉄「目黒駅」より徒歩5分／地下鉄「白金台駅」1番出口より徒歩6分

【電話番号】03-5475-3388 ※定休日：毎週月・火曜(祝日除く)、当社指定日

【ホームページ】https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/event/artgrace_shirogane/2024event-41/

【Menu】※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。

◆Welcome Drink ※どちらかお選びいただきます ※ホットで提供

静岡県牧之原市の茶農園「カネ十農園」からセレクトした「カネ十焙じ茶」又は「柚子煎茶」

◆Food & Desert

<上段>デザート：ザクロとブドウのジュレ／かぼちゃマカロン／栗と餡の最中

<中段>デザート：さつま芋ケーキ／ラズベリーショコラのムース／モンブラン

<下段>セイボリー：牛肉とピーツのダブルコンソメ／トリュフと茸のアランチーニ 生ハム添え／栗のキッシュ

<焼きたてをご提供>

スコーン：ミルクスコーン／マロン＆胡桃のスコーン

コンディメント：塩クロテットクリーム／イチジクジャム／はちみつ

<サイドサンド>お月見バーガー

◆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

<スパークリングワインプラン> ティーセレクションプランのドリンク＋スパークリングワイン1杯

◆LUNCH

<サラダ>ガーデンサラダ レモンとエディブルフラワーのヴィネグレット

<スープ>牛肉とピーツのダブルコンソメ ボルシチ仕立て

<メイン料理>鶏腿肉のチキン・カチャトーラ 又は ポルチーニ茸のフォンドボークリームパスタ 生ハム添え



▲【写真左から】アフタヌーンティー(2名分)、三段スタンドのスイーツとセイボリー イメージ



▲【写真左から】お月見バーガー、スコーン&コンディメント、ランチセット2種 イメージ

◆ストリングスホテル 名古屋「ニューヨーククラウンジ」

【販売日】2024年9月1日(日)～9月30日(月) 毎日開催

【販売時間】11:00～21:30(L.O 20:00)

【料金】平日4,305円 土日祝4,783円 ※消費税込・サービス料15%別

【住所】〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7

【アクセス】名古屋駅桜通口徒歩10分／名古屋臨海鉄道あおなみ線「ささしまライブ」駅 徒歩3分

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

【ホームページ】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_4955/



【Menu】※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。

◆Welcome Drink ※どちらかお選びいただけます ※ホットで提供

静岡県牧之原市の茶農園「カネ十農園」からセレクトした「カネ十焙じ茶」又は「柚子煎茶」

◆Food & Desert

<上段>デザート: ザクロとブドウのジュレ／さつま芋ケーキ

<中段>デザート: モンブラン／ラズベリーショコラのムース

<下段>セイボリー: かぼちゃムース／トリュフと茸のアランチーニ／栗のキッシュ

<別皿>: デザート: 栗と餡の最中／かぼちゃマカロン

<焼きたてをご提供>

スコーン: ミルクスコーン／マロン&胡桃のスコーン

コンディメント: 塩クロテットクリーム／イチジクジャム／はちみつ

◆Free Drink

コーヒー・紅茶など約30種類からおかわり自由

お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」や、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています



▲アフタヌーンティー(2名分)、スイーツ、セイボリーイメージ



「カネ十農園」

<https://kaneju-farm.co.jp/>



1888年創業の静岡県牧之原市の茶農園です。茶葉の栽培に好条件が揃う牧之原原地で育んだ新鮮な茶葉を、国内外の技術を学び、独自に開発した製茶法で一貫生産することで茶葉が持つ可能性を追求しています。100年以上に渡る経験を活かして作り上げた、茶葉がもたらす芳醇な一時を、牧之原の茶農園からお届けします。

《茶葉紹介》

・「カネ十焙じ茶」について

京都伝統の「砂炒り製法」を採用し、高温に熱した砂のもつ遠赤外線効果でじっくり丹念に炒りあげることによってふっくらとした香りと明るい琥珀色に仕上がります。さらに四年に一度だけ収穫できる一番茶刈番の茶葉を使用することでまろやかな旨味が残り、三煎目までの味わいがしっかり堪能できるカネ十焙じ茶です。

・「柚子煎茶」について

摘みたての新鮮な生茶葉を熱湯で湯がく独自の製法でカフェインを抑えた一番摘みの茶葉にジューシーな甘みを引き出しながら果皮と果肉を丸ごと乾燥した静岡産の柚子と高圧乾燥でフレッシュな香りをしっかり閉じ込めて乾燥したレモングラスをブレンド。和とアジアの融合したオリエンタルな香り際立つ柚子煎茶です。