

RISTORANTE MANGIARE

オリジナルディップ&スパイスで楽しむテイastingストロベリーと5種のデザート堪能！

『ストロベリーフェア2015』開催

開催日：2015年1月15日(木)～2月8日(日)迄

※いちごの日

イタリアンレストラン「RISTORANTE MANGIARE(リストランテ マンジャーレ)」では、旬のいちごを取り揃えた『ストロベリーフェア2015』を2015年1月15日(木)より2月8日(日)まで期間限定で開催致します。

1月15日は全国いちご消費拡大協議会が定めた「いちごの記念日」。この時期、各生産地で栽培されたいちごが、旬の時期を迎えます。今回のフェアでは、時期によって旬のことなる数多くのいちごの中から品種や産地に拘り、素材を厳選。日替わりで鮮度の高いいちごを常時5種ご用意致します。
※時期によりいちごの品種は異なります。

【テイastingストロベリー】 ¥1,115(いいいちご) ※料金は消費税込・別途10%のサービス料を頂戴しております。
「いちご畑」に見立てたチョコレート&パウダーのプレートから、5種のいちごを食べ比べ。品種により、甘さや酸味のバランスも異なるフレッシュさを堪能いただきながら、マンジャーレオリジナルのディップ(2種)とスパイス(1種)、ストロベリーアイスも合わせて更に美味しくお召し上がりいただけます。
※各コース料金に¥1,115(1名様)プラスとなります。

【5種のストロベリーアシェットデザート】 各¥800 ※料金は消費税込・別途10%のサービス料を頂戴しております。
いちごのクレームダンジュ、ゼリーコーティング、ムースやガスパチョなど素材の味を活かしながら、一皿一皿の動きや見た目の美しさにも拘った大人のストロベリーアシェットデザート。



【テイastingストロベリー】 5種のいちごとオリジナルディップ&スパイス、ストロベリーアイス付
価格: ¥1,115



あまおう、紅ほっぺ、さちのか、とちおとめ、ゆめのか、さがほのかなど、時期に合わせて旬ないちごをシェフが厳選し常時5種をご用意。特製のディップ&スパイスと、ストロベリーアイスクリームと合わせてお召し上がりいただけます。

■マンジャーレオリジナル特製ディップ&スパイス■

<練乳>

北海道根釧地区限定のプレミアム生クリームをじっくりと煮詰めたすっきりとした甘さのディップ

<チョコレートソース>

いちごの糖度に合わせたカカオ分高めのフランス産チョコレートを使用したビター味のディップ

<オリジナルスパイス>

ピンクペッパー、カルダモンを合わせた、芳香な大人味スパイス

【5種のストロベリーアシェットデザート】 価格:各¥800



リコッタ ディアンジェラ

イタリア産リコッタチーズをクリームダンジュに仕上げました。甘酸っぱい苺のソースとアイスと共に。



フルール・ド・フリーズ

苺を甘みの強いゼリーでコーティングし、苺本来の甘酸っぱさが引き立つ、苺のお花畑をイメージした一皿。



**苺香るホワイトチョコムース
生姜のコンポートをアクセントにして**

フレッシュの香り高い苺を使ったホワイトチョコのムースにフランボワーズでコンポートした生姜を合わせて。



**苺香るアイスと
アールグレイのミルクジュレ**

フレッシュの苺から香りだけ抽出した、香り立つアイス。酸味の効いた苺のドレッシングがアクセント。



フレジエの再構築 苺のガスパチョと共に

球体の苺のセミフレッドを割ると、中からピスタチオソースが。苺のフレッシュ感の高いガスパチョには、オリーブオイルと黒胡椒を合わせて爽やかに。

【ストロベリーカクテル】
価格:各¥1,115



(左)フラゴーラ・ラテ
 バジルがほんのり香るさわやかな苺のフローズンに練乳を合わせてまろやかに。
(右)スパイシーベリー
 苺のフレッシュな香りがロゼスパークリングの中の気泡に溶け華やかに。

【ストロベリーデザートbuffetも開催！】

期間:2015年1月15日(木)~3月1日(日)

価格:¥3,200(税・サービス料込)

開催店舗:

■GRILL RESTAURANT MANGIARE シェフズライブステージ

http://www.bestbridal.co.jp/chiba/artgrace_shinura/restaurant/

■四季庭

http://www.bestbridal.co.jp/saitama/rikyu_omiya/restaurant/



RISTORANTE MANGIARE

『ストロベリーフェア2015』開催店舗

■「リ스토랑テ マンジャーレお台場」

大迫力のお台場の夜景を一望しながら、食材本来の味を生かした
イタリアンが楽しめるレストラン

住所: 〒135-0091 東京都港区台場1-7-1 アクアシティお台場5階

TEL: 03-3599-1899

営業時間: ランチタイム 11:00~15:00(L.O 14:00)

ディナータイム 17:30 ~23:00(L.O. 21:30)

定休日: 不定休

HP: http://www.bestbridal.co.jp/tokyo/palazzoemare_daiba/restaurant/



■「リ스토랑テ マンジャーレ ウォーターエッジYOKOHAMA」

横浜の海と空を独り占めできる、水上に浮かぶペントハウスレストラン

住所: 〒221-0055 神奈川県横浜市神奈川区大野町1-4

TEL: 045-440-6881

営業時間: ランチタイム【月~金】11:00~15:00(L.O 14:00)

ディナータイム 18:00~22:30(L.O. 21:00)

定休日: 不定休

HP: http://www.bestbridal.co.jp/yokohama/artgrace_yokohama/restaurant/



■「リ스토랑テ マンジャーレ伊勢山」

歴史ある横浜・紅葉坂に佇む、ラグジュアリーな空間でイタリアンが楽しめるレストラン

住所: 〒220-0031 神奈川県横浜市西区宮崎町58-3

TEL: 045-260-8845

営業時間: ランチタイム【月~金】11:30~15:00(L.O 14:00)

【土日祝】11:00~15:00(L.O 14:00)

カフェタイム 14:00 ~16:30 (L.O 16:00)

ディナータイム 17:30 ~22:30(L.O. 21:30)

定休日: 不定休

HP: <http://www.bestbridal.co.jp/yokohama/iseyama-hills/restaurant/>



■「リ스토랑テ マンジャーレ大宮 オリエンタルテラス」

炎ゆらめく水上コテージで美食を楽しむイタリアンレストラン

住所: 〒331-0813 埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-7 1F

TEL: 048-612-8762

営業時間: ランチタイム 11:00~15:30(L.O 14:30)

ディナータイム 17:30~21:30(L.O. 20:30)

定休日: 不定休

HP: http://www.bestbridal.co.jp/saitama/rikyu_omiya/restaurant/mangiare.html



■「リ스토랑テ マンジャーレ千葉」

「ヘルシー」「ビューティー」「セレクト」をコンセプトに新感覚で楽しめる

イタリアンレストラン

住所: 〒260-0028 千葉県中央区新町24-1

TEL: 043-379-8341

営業時間: ランチタイム 11:00~15:00(L.O 14:00)

ディナータイム 17:30 ~22:00(L.O. 21:00)

定休日: 不定休

HP: http://www.bestbridal.co.jp/chiba/stgrace_chiba/restaurant/



■「リ스토랑テ マンジャーレ心斎橋」

スタイリッシュ×ラグジュアリーな空間で、食材本来の味を楽しむ贅を極めた

イタリアンレストラン

住所: 〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18

TEL: 06-7661-8488

営業時間: ランチタイム 11:30~15:00(L.O 14:30)

ディナータイム 17:30~23:00(L.O. 22:00)

定休日: 不定休

HP: http://www.bestbridal.co.jp/osaka/stgrace_shinsaibashi/restaurant/

