

地上 82m からの「みなとみらい」の眺望と高級ホテルのようなモダンな空間

アフタヌーンティー専用の贅沢な“ラウンジ・カフェ”がオープン

8種のプチフルをワゴンで届ける優雅なビュッフェを提供

時間制限なし、ソファ席でゆったりと、大人のティータイムを…

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、東証一部、資本金6億円)は、横浜港やみなとみらいの景色を見下ろすビル最上階(地上82メートル)に、アフタヌーンティー専用のレストラン会場「横浜モリス クリスタルラウンジ」(横浜市中区桜木町1)をオープンしました。開業日は2016年9月1日(木)です。

店内の扉を抜けると、目の前の巨大なガラス(縦2.8m、横12m)越しに、横浜港やみなとみらいの街、東京湾の眺望が広がります。内装はアイボリーの色合いを基調とした、高級ホテルのラウンジのような落ち着いたデザインです。154.4㎡のスペースにゆったりとソファ51席を並べ、ラグジュアリーな空間を演出します。

店内ではプチフル8種類を食べ放題で提供し、フリードリンク8種類とともにお楽しみいただけます。スイーツとドリンクともに、ワゴンサービスでお客様の元まで運ぶ、優雅な大人のビュッフェです。お客様はソファでゆったりと寛ぎながら、絶景とともに贅沢なティータイムをお過ごしいただけます。

料金は8種のプチフルと8種のフリードリンク付きで税込1800円のリーズナブルな設定です。営業時間は14:00～17:00で、利用時間に制限は設けません。贅沢な空間とパティシエお手製のスイーツを心行くまでお楽しみいただけます。

オープンする「横浜モリス クリスタルラウンジ」は、桜木町の17階建てビル「TOC みなとみらい」で当社が運営する婚礼施設「横浜モリス」内に新設します。もともとあった披露宴会場の一つを受付と統合して、新たなレストラン会場にしています。



直径4mのシャンデリアが豪華、高級ホテルのような空間



みなとみらいの絶景をソファでゆったりと見渡せる店内(左)、かわいいプチフルをお好きなだけ…(右)

イチオシはシェフの思い出の味、
フランス三ツ星店のマカロンを再現

8種のプチフルールの中でもイチオシは、カシスのマカロンです。フランスで経験を積んだ「横浜モリス」のシェフが、修業時代に覚えた、本場の味を再現しました。マカロンのパープルが色のアクセントになるので、プチフルールをお皿に盛りつけると色彩豊かで、見た目にも可愛く楽しめます。



レストラン会場 概要

店名	横浜モリス クリスタルラウンジ		開業日	2016年9月1日(木)
営業時間	14:00～17:00(L.O.16:00)		定休日	土日祝日と第2水曜日
席数	51席(全席ソファ)		利用料金	税込 1800円
内容	ワゴンサービスで提供するプチフルール8種の食べ放題と8種のフリードリンク、時間制限なし			
プチフルール	ガトーショコラ、クランチチョコ、フィナンシェ、パートドフリユイ、マカロン、オレンジェット、ドラジェ ドライフルーツをたっぷり使ったタルトの計8種 ※食材の入荷状況で変更の可能性あり			
(詳細)	ガトーショコラ	表面をさっくりと焼きあげたクラシックガトーショコラ、甘さ控えめの大人の味を		
	クランチチョコ	フリーズドライのフランボワーズをホワイトチョコでコーティング、甘酸っぱい味を		
	フィナンシェ	シナモン、パプリカ、クミンなどスパイス数種と高貴なバターとアーモンドの香りが競演		
	パートドフリユイ	パッションフルーツのゼリー、果実の味と香りを表面のグラニュー糖が食感とともに		
	マカロン	フランス産の酸味の効いたカシスをかわいらしいプチマカロンに仕上げたシェフイチオン		
	オレンジェット	シロップ漬けのオレンジピールにビターチョコをコーティング、大人向けのほろ苦い味を		
	ドラジェ	アーモンドにチョコをコーティングしたフランスの代表的なお茶菓子を		
	タルト	アプリコット、レーズン、イチジクのドライフルーツの一口タルト、アーモンド生地とともに		
ドリンク	ハーブティー3種(レモンミント、ローズヒップピーチ、カモミール)、コーヒー、エスプレッソ、 アールグレイ、ダーズリン、煎茶の計8種			
住所	〒231-8331 神奈川県横浜市中区桜木町 1-1-7 TOC みなとみらい 17F			
交通	JR 根岸線・市営地下鉄「桜木町駅」から徒歩1分			
店舗電話	045-663-1788	H	P	http://restaurant.novarese.jp/yhm/

コース専門のフレンチ・レストラン会場に、手軽なアラカルト新登場！

「カレー」「ドリア」「カルボナーラ」「トマトソースパスタ」の提供開始

新しくオープンするクリスタルラウンジの会場内には、本格フレンチのフルコースを提供するレストランも併設しています(ランチのみ、土日は披露宴会場として運営)。

そんなレストランで手軽にお食事いただけるアラカルトメニュー5種も、2016年9月1日(木)から新たに提供開始しました。「クリスタルラウンジでスイーツビュッフェを楽しむ前のお腹ごしらえ」としてオススメです。

メニューは「シーフードカレー」(税込 1500 円)と「エビとベーコンのトマトクリームドリア」(同 1500 円)、「季節野菜とパンチェッタ ベーコンのカルボナーラ」(同 1500 円)、「季節野菜のトマトソースパスタ」(同 1200 円)、「パワーサラダ&キッシュ」(同 1200 円)の計 5 品です。カレーとドリア、パスタにはサラダが付きます。手軽だけど本格的で美味しい、レストランの定番洋食として提供します。

※アラカルト料理は「横浜モリス クリスタルラウンジ」では提供しません



シーフードカレー(左)、季節野菜のトマトソースパスタ(中)、パワーサラダ&キッシュ(右)

会社概要

【社 名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)	
【住 所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目 8 番 14 号 銀座 YOMIKO ビル 4F	
【電 話】03-5524-1122(代)	【設 立】2000 年 11 月 1 日
【資 本 金】608,825 千円 (2015 年 12 月末)	【代 表 者】代表取締役社長 荻野洋基
【従業員数】1,851 人(連結)、1,605 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2016 年 6 月末)	
【売 上 高】2015 年 12 月期 164 億 2,887 万円(連結)	
【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業	
【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真) 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、株式会社ブライト(婚礼総合法務サービス) 上海娜珀蕾丝餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)	

店舗数

婚礼施設 運営数	婚礼施設 提携数	ドレスショップ 運営数	レストラン 国内運営数	レストラン 海外運営数
28 施設	2 施設	17 店舗	7 店舗	3 店舗

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp