



SIR WINSTON HOTEL

報道関係者各位

RISTORANTE  
MANGIARE

2018年4月18日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

# 地中海「シチリア」を大皿料理で心ゆくまで堪能！豪華8種のデザートと90分フリーフロー付き 『サマーパーティープラン～夏のシチリア便り～』販売

販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
場所：サーウinstonホテル「リストラnテ マンジャーレ」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエ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：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、サーウinstonホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 総支配人：伊藤茂浩)。

ホテル内のイタリアンレストラン「リストラnテ マンジャーレ」では、「夏のシチリア」をテーマにした『サマーパーティープラン～夏のシチリア便り～』を2018年6月1日(金)～8月31日(金)まで販売いたします。シェフお勧めの4種の前菜盛り合わせから始まり、シチリア料理を代表する“カジキマグロ”を使用した魚料理、肉料理は豚の王様と言われている「ラル・ポーク」のグリルにシチリア産のレモンを添えて、さらに、シチリア発祥の pasta “ブカティーニ”などシチリアづくしの料理を大皿でお楽しみいただけます。豪華シチリア料理に、8種のデザートや90分のフリーフローも付いた期間限定パーティープランを、心ゆくまでご堪能下さい。



販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金)  
場所：2F/イタリアンレストラン『リストラnテ マンジャーレ』  
販売時間：ディナータイム 17:30～21:00(L.O.20:30)  
料金：6,000円 ※税金・サービス料込  
人数：2名様～ご利用可能  
メニュー内容：

【前菜】シェフのお勧め4種盛り合わせ  
【パスタ】シチリア発祥の仔牛のラグー“ブカティーニ”  
【魚料理】シチリア料理を代表するカジキマグロのギョウタ風  
【肉料理】豚の王様「ラル・ポーク」のグリル エピス風  
【デザート】パティシエ特選 豪華な8種のデザートタワー  
【食後】コーヒー・紅茶

【フリードリンク90分】生ビール/スパークリングワイン/赤ワイン/白ワイン  
ノンアルコールスパークリング/イタリアンスカッシュ(ノンアルコールカクテル)/オレンジジュース/ウーロン茶

電話番号：052-861-7874

HP：<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/scalamangiare/>



▲レストラン内観

## ◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サーウinstonホテル PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

## ◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サーウinstonホテル 広報担当：石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp