

WEDDING REPORT

November 29, 2020 / Wedding attendance: 挙式 + 会食 14
Artgrace Portside Villa



STORY

「2ヶ月」会場を決めた日から結婚式までの道のり。

結婚式の参列経験がない新婦だからこそ、二人の普通がすべて特別となる意味をもつ。

限られた短い時間だからこそ、ゲストへの想いがあふれる。

結婚式は当日だけではなく、二人の愛とゲストをつなぐ大切な時間を実らせる。

ゲストを想い、二人と家族の絆をより強く、深くする2ヶ月。

そして、迎える結婚式当日。二人が届けたい想い。

それは、「ありがとうございます」を「伝える」、「届ける」だけではなく、一緒に幸せを感じる、

喜びを感じられる時間を作ること。とともに「分かち合う」一日。

同じ温度で、同じ感情で、時を過ごす、ゲストにとっても特別な時間。

ゲストのことを一番に考えて、1つ1つのシーンやアイテムに意味を込める、二人から

のおもてなし。ゲストの心と二人の心をつなぐ時間は、幸せと喜びを未来へつなげる。

PRODUCER

Naomi Onda

ベストプライダルの結婚式に携わるようになってから10年以上。打ち合せの際、心掛けていることは新郎新婦目線に立ち過ぎないこと・商品や進行の意味合いまでお伝えすること。お客様に視野が広がれるようお話をさせていただいております。プライベートでは2児の男の子のママをしながらプロデューサーをしていますので時には親御様目線のお話もしております。



BRIDE AND GROOM VOICE

限られた人数での開催のため、結婚式の雰囲気が落ちきすぎてしまわないか気がかりでしたが、シェフやスタッフのみなさまが力になってくださりゲストとの会話はたえことなく、とても和やかで楽しい時間を過ごすことができました。シェフからのメニュー紹介の内容がとても素敵で、特別メニューもゲストに喜んでいただき何より、アレルギーを持つお子様と親御様に楽しんでいただけたことが嬉しかったです。初めての結婚式が、自分たちの結婚式であることはとても幸せです。

PRODUCE 1 ゲストのためのおもてなし

【その1】チャペル内でのフラワーシャワー
～寒さ対策～



【その2】チャペル内の家族写真



【その3】姉妹の絆 二人の妹へサンクスバイト
アレルギーのお子様も急速参戦



PRODUCE 2 コーディネート

【その1】コロナ対策
アクリルパネルで安心・安全に



【その2】花言葉「感謝」を伝える
ダリアのブーケ



PRODUCE 3

シェフからの
スペシャルメッセージ

「世界の4大料理、フランス料理、
トルコ料理、中華料理、家庭料理」
一番大事にしなければいけないのは
「家庭料理」



「花水木」オリジナルスペシャル

たくさんの花を咲かせ、花・実・葉をすべてを楽しむことができる
花水木のようにお祝いの気持ちをすべての人と分かち合う

より多くの人が安心してすべてのメニューを楽しむことができる低アレルゲン対応。「卵・牛乳・小麦粉・落花生・そば・えび・かに」7大アレルギー食材を使用していないフレンチメニュー。



重度のアレルギーを持つお子様のために、ゲスト全員が安心して楽しんでいただける料理でゲスト笑顔にしたい。子を持つプロデューサーからの提案が二人に響き、ベストプライダルオリジナルメニューがゲスト全員を幸せにする。

ベストプライダルがすべてのゲストに幸せを届ける Happiness プロジェクト。結婚式に参加することが、生きる幸せとなる、ゲストにとって特別な瞬間プロデュース。



サーモンと真鯛のミルフィユ



蝦夷鮑のステーキ



真ハタと鴨のフォアグラのポワレ



幸せ絶牛サーロインのグリエ



キャビアの親子茶漬け



デザートトッフェ