

結婚式場を一般開放！「非密」の空間で“ラグジュアリー・ビアガーデン”

青森・新潟・長野・静岡の4会場で開催、7/1～

広々とした空間で席数減、マスク着用を推奨

コロナ対策しながら、ライトアップやキャンドルのリッチな演出で魅カアップ

結婚式場大手の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は今夏、結婚式場を一般開放し、ラグジュアリーな空間で“非密”にお過ごしいただく、ビアガーデンとビアホールを、青森・新潟・長野・静岡の4県4会場で実施します。

2021年7月1日(木)から順次オープンし、最長で9月4日(土)まで開催します。

料理はバーベキューと約10種のビュッフェ料理の食べ放題を基本とします。料金は、食べ放題に約40種の飲み放題を付けて、2時間制で税込3,980円～5,000円(会場により異なる)とリーズナブルな設定です。新潟の会場のみBBQは食べ放題ではなく、シェフが焼き上げたものをプレートで提供します。

未就学児は無料で、ファミリーでお楽しみいただける企画です。

今年は、元々広い空間の結婚式場をさらにソーシャルディスタンスを意識したレイアウト(通常席数の半分程度)にするほか、飲食時以外はマスクの着用を推奨します。消毒や除菌、換気、スタッフの衛生管理なども徹底し、新型コロナウイルス対策を施します。

会場は、森の中といった自然に囲まれたリゾート感あふれる施設(浜松市・長野市/2会場)と、緑あふれるガーデン付きの式場(青森市/1会場)、高級ホテルや近代美術館のようなリッチな雰囲気の都市型施設(新潟市/1会場)です。各施設の庭や屋外テラス、披露宴会場を使い実施します。

建物のライトアップや館内をキャンドルで灯すなどして、非日常的な雰囲気を演出します。幻想的な演出に長けたウエディングプロデュースのノウハウを活かします。

当社が夏場の婚礼施設で、ビアガーデンとビアホールを開催するのは今年9回目(去年は中止)で、地元の人気イベントとして定着しています。



左) 普段は入れない式場で、リッチなビアガーデンを！写真は浜松の「アマンダンライズ」

右) スタッフは感染症対策で、マスクを着用

今年のコンセプトは、“キープスマイリング”です。コロナ禍による外出自粛制限の疲れを癒していただきながら、「多くの人に笑顔になってほしい」という想いを込めて開催します。訪れた瞬間に思わず笑顔になってもらえるよう、スタッフが心を込めておもてなしをします。

BBQ と約 10 種のビュッフェ料理が食べ放題！

生ビールやハイボールなど、約 40 種のドリンクの飲み放題付き

食事は、牛や豚肉、野菜などの BBQ と約 10 種の料理の双方を食べ放題で提供します。新潟の会場のみ、BBQ は食べ放題ではなく、シェフが焼き上げたものをプレートで提供します。約 10 種の料理はフレンチフライやスパイシー手羽先、ミックスビーンズのカラフルサラダなど、ビールが進む数々を、ビュッフェ形式で用意します。



ドリンクの飲み放題も付けます。生ビールやハイボール、レモンサワー、ワインなどをはじめ、カクテルメニューも用意します。ノンアルコールドリンクも提供するので、“ノンアル派”の方にもオススメです。



盛りつけ飾り付けもオシャレなビュッフェ台(左)、ドリンクは約 40 種を用意(右) ※写真はイメージ

リーズナブルな価格設定、未就学児無料で子連れのファミリーにも

今回のビアガーデン・ビアホールは、2 時間制で、料金は税込 3,980 円～5,000 円(会場により異なる、各施設の料金は 3 頁以降に記載)とリーズナブルな設定です。未就学児は全施設無料なので、子連れのファミリーにもおすすめです。

森や高台など自然に囲まれた“リゾート施設”やガーデン付きの式場で非日常なひと時を

自然環境の良い立地が特徴の「アマンダンライズ」(浜松市)と「アマンダンスカイ」(長野市)では、森林に囲まれた自然美や、市街地の高台から見下ろす街の夜景など、非日常的な雰囲気を楽しめます。

「フレアージュスイート」(青森市)では、緑と花々に囲まれた開放的なガーデンを備えるのが特徴的な施設で、優雅なひと時をお過ごしいたできます。「アマンダンライズ」「アマンダンスカイ」「フレアージュスイート」の 3 会場では、屋外テラスを活用して、ビアガーデン営業を実施します。



左から【静岡】「アマンダンライズ」、【長野】「アマンダンスカイ」、【青森】「フレアージュスイート」

ゴージャスな高級ホテルのような空間で、いつもより贅沢なビアタイムを…

主要駅近くの利便性の高さと、近代美術館のようなゴージャスかつスタイリッシュな空間が特徴の「新潟モノリス」(新潟市、写真右)では、披露宴会場を一般開放して、ビアホール営業を実施します。

7m以上の天井高のある開放的な空間とシャンデリアなどの瀟洒(しょうしゃ)な内装が、いつもよりリッチなビアタイムを演出します。



<提供料理>

- ・バーベキュー(牛・豚・ソーセージなどのお肉と野菜)の食べ放題
※新潟の会場「新潟モノリス」のみ食べ放題ではなくプレートで提供
- ・料理約 10 種の食べ放題(ビュッフェスタイル)
- ・ビールやカクテル、ワイン、ソフトドリンクなど 40 種程度のドリンク飲み放題

<各施設の実施内容と特徴>

施設名	アマンダンライズ	電話	053-473-4411
住所	浜松市中区上島 1-3-1	期間	7/1(木)～8/31(火)
営業時間	17:00～22:00	定休日	月と婚礼日は休み
税込価格	¥5,000(大人)、¥3,500(中学生以上)、¥2,000(小学生未満)、無料(未就学児)		
時間制	2 時間制	営業形態	ビアガーデン営業
特徴	優美な自然に囲まれた、小高い丘に建つ施設の屋外テラスを開放し、海外のプライベートリゾートのようなリッチな空間で、ビアガーデン営業を実施します。庭の木々にはイルミネーションを飾り、幻想的で優雅な雰囲気演出します		
URL	https://restaurant.novarese.jp/ars/topics/beer2021/		
施設名	アマンダンスカイ	電話	026-238-2888
住所	長野市上松 3-7-27	期間	7/21(水)～8/21(土)
営業時間	17:00～21:30	定休日	火・婚礼日は休み
税込価格	¥4,500(大人)、¥3,000(小学生以上)、無料(未就学児)		
時間制	2 時間制	営業形態	ビアガーデン営業
特徴	地上 500m の高台に建つ、長野市街と善光寺を一望する、開放感のあるロケーションが特徴です。敷地内の屋外テラスを一般開放し、ビアガーデン営業を行います。大自然に包まれる中で、長野市街の夜景とどこまでも広がる星空を眺めながら、贅沢なビアガーデンを満喫していただきます		
URL	https://restaurant.novarese.jp/ask/topics/beer2021/		
施設名	フレアージュスイート	電話	017-762-3663
住所	青森市浜田 3-1-1	期間	7/16(金)～8/9(月)
営業時間	平日 18:00～21:30、土日祝 17:00～21:30	定休日	婚礼日は休み
税込価格	¥3,980(大人)、¥2,200(小学生以上)、無料(未就学児)		
時間制	2 時間制	営業形態	ビアガーデン営業
特徴	白を基調としたヨーロピアンな外観と、緑や花々に囲まれた開放感あふれるガーデンが特徴の		

	施設。今回はそのお庭を一般開放し、星空を眺めながらビアガーデンをお楽しみいただきます		
URL	https://restaurant.novarese.jp/fsw/topics/beer2021/		
施設名	新潟モノリス	電話	025-240-7766
住所	新潟市中央区南万代町 1-11	期間	7/9(金)～9/4(土)
営業時間	17:30～21:30	定休日	日～木と婚礼日は休み
税込価格	¥5,000(大人)、¥1,500(小学生以上)、無料(未就学児)		
時間制	2 時間制	営業形態	ビアホール営業
特徴	新潟駅から徒歩 5 分の好立地に建つ、ニューヨークの高級街 SOHO(ソーホー)をイメージしたモダンな“デザイナーズ空間”を一般開放します。天井高 7.3m の開放的な披露宴会場でビアホール営業を実施します。BBQ プレートは、シェフが厨房内で焼き上げ、絶妙な焼き加減でご提供します		
URL	https://produce.novarese.jp/niigata-monolith/restaurant/topics/beer2021.html		

<ご参考情報> 安心してご来店を…新型コロナウイルス感染拡大防止に向けたガイドラインを策定

当社は、ビアガーデン・ビアホール会場にお越しいただくお客様、当社のスタッフ全員をコロナウイルス感染のリスクから守るため、「レストラン／宴会営業に伴う感染防止マニュアル」を策定しています。

一般社団法人 日本フードサービス協会が発表した「外食業の事業継続のためのガイドライン」を基に、作成しています。

<以下、主なコロナ対策の事例>

- 例年と比較し、最大で 65%の席数を削減します
- 館内の衛生管理(手指用アルコール設置、ドアノブ、エレベーターボタンといった共有スペースを 30分に 1 回の定期消毒など)や、会計時のコイントレイの使用を徹底します
- お客様の退店後の使用済みテーブル、イスを消毒するほか、すべての食器、カトラリー、調理器具を消毒して使用します
- テーブル間隔を 1～2 メートル離して配席します
- 会場内の換気を行います(定期的に館内の窓、扉を開放し換気をします。
また機械設備による換気も行います)
- スタッフ衛生管理(出勤時の検温や手洗いと手指の消毒徹底、マスクや手袋着用など)を徹底します
- 風邪の症状のある方や、息苦しさ、味覚嗅覚異常など体調不良の症状がある方、また過去 14 日以内に新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある方、同居家族や身近な知人に感染が疑われる方、過去 14 日以内に政府から入国制限や入国後の観察期間を必要とされている地域等への渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある方などのご来店はお断りします
- お客様にはご来店時の手指の消毒に加えて、密閉空間での混雑時利用を避けていただくようお願いいたします

————— 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

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