

天神でカジュアル・フレンチのお手頃ランチ提供、レストラン開業

天井高7メートル、テラスや滝、噴水など豪華な空間

お子様ランチも用意、親子で、パパ・ママ会で、贅沢なひと時を

婚礼施設・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、東証スタンダード上場)は、結婚式場「天神モリス」を一般開放し、披露宴会場で期間限定のレストランをオープンします。

期間は2024年3月1日(金)～4月30日(火)までで、ランチのみ営業します。

料理はカジュアルなフレンチコース4種(税込1800、2500、3800、5000円)と、パスタをメインにしたお手頃なランチコース1種(税込1500円)を揃えます。

お子様向けのランチ(同1000円)もご用意するので、親子やママ・パパ会などでも気軽にご利用いただけます。

天神モリスはシンプルでモダンな都市型の近代建築で、天神駅から徒歩7分の好立地にあります。特殊な鋼板を使用したメタリックな建物を入ると、ラウンジに滝や噴水が広がります。また、壁紙や床に博多織をイメージしたデザインを随所に施しており、“近代的なデザイン”と“自然”、“福岡の和”が融合した、前衛的なデザインです。

レストラン営業をする披露宴会場は、天井高7メートルの採光性の高い、開放感溢れる空間です。

スタイリッシュでゆったりとした空間のなか、期間限定の特別ランチをお楽しみいただけます。



コース内容

名称	桜ランチ パスタコース	税込価格	1500円
特徴	グリーンリーフやスナップエンドウ、トレビス、ブロッコリーなど新鮮な10種の野菜と福岡県産のいちごを合わせた前菜からスタートし、スープ、パスタが付く、大満足のパスタランチです。パスタは3種から選べるのも嬉しいポイントです。博多の明太子にキノコを合わせた和風パスタから、桜エビを贅沢に使ったトマトソーススペースのパスタまで、その日の気分に合わせて選んでいただけます。		
サラダ	10種野菜と旬フルーツのフレッシュサラダ	スープ	人参のポタージュ クミンのエキューム
パスタ	スパゲッティー プリマヴェーラ～あざりと春野菜～ OR 博多明太子と茸の和風スパゲッティーニ OR 桜エビと水菜の濃厚なトマトスパゲッティーニ		

名称	桜ランチ ワンプレート	税込価格	1800 円 (パンが付きます)
特徴	サラダからブリュレ、テリーヌまでフレンチの要素が詰まったプレート料理を用意します。メインは、魚と博多生まれの鶏から選べる、プチ贅沢なお手頃コースです。		
プレート	フレッシュサラダ、里芋のフリットマリネ&くるみ、新玉葱のクリームブリュレ、糸島ポークのテリーヌ、スズキのエスニック仕立てエスカベージュのワンプレート		
メイン	鱈のポワレ 新緑のソース VinBlanc OR 博多華味鶏のグリル ソース ヴィガラード		
名称	桜ランチ ハーフコース	税込価格	2500 円 (パンが付きます)
特徴	メインはお肉と魚から選べるリッチなコースです。お肉は、福岡県糸島のブランド豚の肩ロースを使い、ストレスをかけずに低温のオープンでじっくりと焼き上げます。豚の旨味を凝縮させた一品です。魚は、和風の出しで炊いたタケノコ、茹でたアスパラや菜の花、ヴァプールした(蒸した)春キャベツをお皿に敷いて、皮目をパリッと焼き上げたサワラを載せた一品です。		
オードブル	柚子香る サーモンマリネ 新玉葱のクーリ	スープ	人参のポターージュ クミンのエキューム
メイン	鱈のポワレ 春野菜のクッション SAKURA VinBlanc OR 糸島ポークのグリル サラダ仕立て ソースヴィガラード		
デザート	芳醇なベリーのパバロアと福岡あまおう		
名称	桜ランチ フルコース	税込価格	3800 円 (パンが付きます)
特徴	ランチをゆったりと、贅沢に過ごしたい方に向けて、フルコースも用意します。魚とお肉ともにしっかりとしたポーションで、大満足のランチです。		
オードブル	柚子香る サーモンマリネ 新玉葱のクーリ	スープ	人参のポターージュ クミンのエキューム
魚	鱈のポワレ 春野菜のクッション SAKURA VinBlanc		
肉	糸島ポークのグリル サラダ仕立て ソースヴィガラード		
デザート	芳醇なベリーのパバロアと福岡あまおう		
名称	桜ランチ 贅沢コース	税込価格	5000 円
特徴	シェフとパティシエによるお任せコース		

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.	※東証スタンダード市場上場	
資本金	100 百万円 (2023 年 12 月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2578 人(連結)、2098(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2023 年 12 月末)		
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		

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