

2020年8月13日

アニヴェルセル株式会社

豪華な二段重での料理提供を開始！ アニヴェルセルオリジナル『御祝福膳』 ～ 8月13日(木)より販売開始 ～

全国でゲストハウスウェディングを中心に、様々な記念日プロデュース事業を展開しているアニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:松田 健一)はこのたび、重箱を使っての料理提供を開始いたします。見た目の華やかさやゲストが一斉に蓋を開けるワクワク感も楽しんでいただきたい、それと同時に、感染対策の一環として、お料理の提供回数を減らすことでお客様にご安心していただきたい、この2つの想いを叶えるために重箱での料理提供を導入することが決定いたしました。



■「御祝福膳」サイトURL https://peraichi.com/landing_pages/view/anniversaire-safety

『御祝福膳』

見た目も美しく華やかで、アニヴェルセルらしい祝福の気持ちがこめられていることと、もともと重箱を使ったお膳料理はお祝い事にふさわしいという点から、『御祝福膳(おしゅくふくぜん)』と名付けました。

一生に一度の記念日を彩ってくれる婚礼料理として、通常のフルコースと同様、新しい選択肢である『御祝福膳』が選ばいただけるようになりました。ゲストハウスウェディングならではのこだわったフレンチ料理と、安心・安全性向上のために工夫を凝らした提供方法を兼ね備えた『御祝福膳』は、今の時代にフィットしたスタイルとしてご満足いただけます。ゲストが一斉に蓋を開けて見た目から楽しむ瞬間を共有できることや、自分のペースで、自分の好きなものからお召し上がりいただけることなど、新感覚をお楽しみいただけるのではないのでしょうか。

アニヴェルセルは今後も、お客様にもご協力をいただきながら、感染のリスクを限りなく低減し、安心・安全な結婚式をご提供してまいります。

『御祝福膳』概要

■御祝福膳について

重箱で提供するお料理のスタイルです。日本の結婚式では昔から親しみのある形式を、フレンチをベースとしたお料理により、和とフレンチを融合させたアニヴェルセルからの新しいスタイル提案です。



■嬉しい3つのポイント

1. スタッフとの接触回数を低減

都度お料理をご提供するフルコースとは異なり、豪華な二段重をお席にてご提供いたしますので、スタッフとの接触回数を減らすことができます。

2. ソーシャルディスタンスを確保したレイアウト

重箱を広げることでソーシャルディスタンスを確保し、ゲスト同士の距離を保つうえで安全にお楽しみいただけます。

3. 披露宴の時間を短縮

お料理をフルコースでご提供することに比べ、『御祝福膳』の場合、パーティ時間を最大4割短縮することができ、お客様にとって過ごしやすい時間設定で密集する時間を減らすことができます。

■料金

15,000 円(税抜)～



アニヴェルセル全 13 式場にて『御祝福膳』導入

(表参道/豊洲/東京ベイ/立川/ヒルズ横浜/みなとみらい横浜/大宮/柏/長野/白壁/大阪/江坂/神戸)

どうぞお気軽にお問合せくださいませ。