

2022年3月4日

各位



【3月限定】 桜や静岡茶など"printemps (春)"のエッセンスを加えた
スペシャルコース「Menu de printemps ～ムニョドプランタン～」をスタート



【3月限定】 桜や静岡茶など"printemps（春）"のエッセンスを加えた
スペシャルコース〈Menu de printemps ～メニュー ド プランタン～〉をスタート

東静岡駅から徒歩3分、大通りから一本入った落ち着いた立地に佇む、結婚式場「ラピスアジュール」。結婚式場の1階スペースにて平日のみ営業しているレストラン「ラピスアジュール」にて、2022年3月2日（水）～2022年3月31日（木）の期間限定で、桜や静岡茶など"printemps（春）"のエッセンスを加えたスペシャルコース【Menu de printemps ～メニュー ド プランタン～】を販売します。

海と山を併せ持つ静岡ならではの食材を取り入れた創作フレンチが堪能できるレストラン「ラピスアジュール」。今回、3月に期間限定販売となるのは、春を感じる彩り鮮やかな全8品。金目鯛を桜葉でマリネしたオードブルや、静岡茶を使用したデザートなど、静岡の春を存分に感じるコース内容となっています。

1人1皿ずつ提供するコーススタイルで、テラスも隣接している開放的なレストランスペースなので、安心して記念日やホワイトデーのディナー・女子会を楽しむことができます。結婚式場という特別感のある空間で味わう、料理長のこだわりのスペシャルコース。ぜひご賞味ください。

なお、安心して食事をお楽しみいただけるよう、衛生管理と安全対策を強化して営業しています。また、予約組数を制限してご案内しておりますので、お客様にはご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



■商品・コース情報

桜や静岡茶など"printemps（春）"のエッセンスを加えたスペシャルコース

「Menu de printemps ～ムニョ ド プランタン～」

価格 | ¥ 11,000（税サ込）

提供期間 | 3月2日（水）～3月31日（木） ※月・水・木・金のみ営業

内容・コース例 |

1 品目：藤枝ホワイトアスパラのブランマンジェ 新玉ねぎのクロカンと桜サブレ

2 品目：厳選黒毛和牛寿司 ～炙～

3 品目：キャビアと共に金目鯛の桜葉マリネ 静岡春野菜のコンビネゾン

4 品目：スペシャリテ フォアグラ茶漬け

5 品目：焼津港より本日の鮮魚 桜とシャンパンビネガーのバターソース

6 品目：富士桜ポークのロティ 三方原男爵のフォンダン 春の茸でエスコート

7 品目：Opéra 静岡茶のガトー 桜グラス

8 品目：季節の茶菓子

※乾杯酒・食後のお飲み物付

※画像・コース例はイメージです。

当日の仕入れ状況によって食材や内容が変更になる場合がありますので予めご了承ください。

ご予約はこちら | <https://www.tablecheck.com/shops/lapis-azur-dining/reserve>

■店舗情報

店舗名 | レストラン「ラピスアジュール」

住所 | 静岡県静岡市駿河区曲金 6-6-10 結婚式場ラピスアジュール 1 階 [東静岡駅徒歩 3 分]

駐車場 | 有り・約 20 台（無料）

電話番号 | 050-3138-2282（予約専用ダイヤル）

営業時間 | 月・水・木・金 17：30～21：30（L.O. 20：00）

※3月中はまん延防止等重点措置に伴い、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。

ご来店時は事前にサイトをご確認ください。

定休日 | 火・土・日・祝

公式サイト | <http://www.lapis-azur.net/restaurant/>

公式Instagram | https://www.instagram.com/restaurant_lapisazur/?hl=ja

《実施している安全対策》

- ・1日のご来店人数を制限してご予約を承っています。
- ・ご来店の際にアルコール消毒、検温を実施しています。
- ・テーブルは1m以上空けて設置し、お客様同士の十分な距離を確保しています。
- ・1テーブルの中で、お客様同士が正面にならないように配席しています。
- ・抗菌作用のあるおしぼりをご利用いただきます。
- ・お客様おひとりにつき、一皿ずつお召し上がりいただきます（シェア・ピュッフェ料理はご用意していません）。

※今後の状況や政府・地方自治体からの方針を鑑みて、上記の対応を変更する場合がございます。

■本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼

株式会社プラス広報室：谷村・伊藤（070-3299-4406 / 052-571-3322）