



バレンタインディナーにもぴったり!チョコ&静岡県産いちごの 「スペシャルデザート付きフルコース」2月8日から新発売

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」。 その結婚式場1階スペースで平日の夜だけ営業している、レストラン「ラピスアジュール」にて2月8日から 【2月限定スペシャルデザート付きフルコース】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、2020 年 9 月にオープンしたばかりのレストラン「ラピスアジュール」。2 月 8 日~2 月 28 日までの期間限定販売となるのは、バレンタインの季節にぴったりの、スペシャルデザートが付いたフルコースです。

静岡県産の野菜を約30種類使用した前菜から始まり、焼津港から届いた新鮮な魚介類や、メインの肉料理など。旬の食材を堪能できるフルコースのデザートに登場するのが、チョコレートといちごをたっぷりと使った「2月限定スペシャルデザート&プティフール(小菓子)」です。旬を迎えた美味しい柑橘と濃厚なチョコレートの組み合わせや、静岡県産いちごを使ったアントルメなど。パティシエの技が光る、目にも鮮やかなデザートをご用意します。結婚式場という特別感のある空間で過ごすディナーは、バレンタインはもちろん、誕生日、結婚記念日にもおすすめ。贅沢なフルコースとともに、この季節ならではのスペシャルデザートを、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します。







コース名・価格 |

【2 月限定スペシャルデザート付】 Menu de saison ~リアン~(9 品) ¥ 10,000 (税別サ込)

【2 月限定スペシャルデザート付】 Menu de saison ~シャンメ~ (10 品) ¥ 13,000 (税別サ込)

販売期間·営業時間 |

2月8日(月)~2月26日(金)期間限定

営業日時 月·水·木·金 17:30~21:30 (L.O. 20:00)

※全コース前日20時までの要予約制(水曜日のご予約は前々日20時までにご予約ください)。

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が変更になる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

## 内容|

静岡県産の野菜や旬の食材を堪能できる舛屋シェフ特製のフルコース。コースの最後には、チョコレートと静岡県産いちごをたっぷりと使った「2月限定スペシャルデザート&プティフール(小菓子)」をご用意します。※画像はイメージです。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。

予約サイト

ご予約や、営業日・空き状況のご確認は下記サイトよりご確認ください。

公式サイト: https://www.tablecheck.com/shops/lapis-azur-dining/reserve?utm source=owend

## 《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、お客様同士の充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・ビ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。

## レストラン「ラピスアジュール|

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 | 約20台(無料)

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

公式インスタグラム | http://www.lapis-azur.net/restaurant/

電話番号 | 050-3138-2282 (予約専用ダイヤル) / 054-282-2828 (お問合せ)

《本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼》

株式会社ブラス広報室:谷村 (070-3299-4406 / 052-571-3322)