

2016年10月11日

報道関係各位

株式会社 ブライダルプロデュース

デイトムグランピングが気軽に楽しめる、新しいスタイルのダイニングラウンジ

PICNIC

THE GRAND ORIENTAL
MINATOMIRAI

2016年11月1日（火）冬のデイトムグランピングがスタート！

横浜を中心に10のウエディング施設を運営する株式会社 ブライダルプロデュース（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：今野竜太、以下「当社」）は、デイトムグランピングが気軽に楽しめる、新しいスタイルのダイニングラウンジ『PICNIC』を、本年5月31日（火）に当社施設「グランドオリエンタルみなとみらい（横浜市中区新港2-3-2）」の1Fにグランドオープン致しました。

お陰さまでオープン当初より多くのお客様にご来店を頂き、自由な時間を自由なスタイルで過ごせるので楽しい、と大変ご好評をいただいております。

『PICNIC』では、秋が深まってくる11月1日（火）から3月31日（予定）まで、冬のデイトムグランピングをお楽しみいただける『PICNIC in winter』をスタートいたします。1F テラスには、揺れる炎を見ながらゆったりとお過ごし頂けるソファ席を設けた COZY TENT（コージーテント ※右写真はテントイメージです）を新設し、さらに料理とデザートメニューも全てリニューアルいたします。

テントイメージ
Junebug WEDDINGS

冬のアウトドアだから特別。 アウトドアで食べるから、もっと美味しい。

これを実現するために『PICNIC in winter』がご用意するのは、世界のキャセロール。

熱々の鉄器でサーブするキャセロール料理は、ハンガリーを代表とした東欧地域で食べられている「ビーフグラシュー」や、ホクホクでこんがり焼けたマッシュポテトが特長のイングランドの「トラディショナル フィッシュパイ」、キルバッサという芳醇な燻製香を放つソーセージが味の決め手のポーランドの「ピコス」、溢れるチーズが香ばしい、リコッタチーズ入りのトマトソースがポイントの「グリルドベジタブル ラザーニャ」など、常時5種類の世界のキャセロールから、お好きなものをお選び頂きます。また、キャセロール料理の他には3種類のサラダと、キャセロールにぴったりなパンをお好きな厚さでお好きなだけカットしていただけるブレッドビュッフェをご用意させていただきます。



『PICNIC in winter』の特長

▶ 厳選されたグランピンググッズをお貸出しいたします。

『PICNIC in winter』では、ゲストが思い思いの場所で、好きなようにデイトタイムグランピングを楽しんでいただけるグッズを厳選し、バスケットにセットし、お貸出しいたします。



▶ お好きなスタイルで自由にお楽しみいただけます。

グランドオリエンタルみなとみらい内には、緑と水に囲まれたリゾート感たっぷりのテラス、みなとみらいの絶景を一望できる開放的なルーフトップテラス、天井の高い落ち着いたラウンジなど5カ所のデイトタイムグランピングスポットがございます。

『PICNIC in winter』では、世界のキャセロール料理を熱々をお楽しみいただくため、お料理は1Fテラスに新設されるCOZY TENT（コージーテント）、もしくはテラスに隣接したお部屋「DEEP BLUE」にて召し上がっていただきます。

その後、デザートや食後のお飲み物は、施設内のお好きな場所へ移動いただきお楽しみいただけます。ご希望があれば可愛いピクニックマットもご用意しておりますので、暖かい日差しの日には近隣のパブリックパークの芝生などで楽しんでいただくことも可能です。

▶ 本格的な世界のキャセロールが食べられます。

『PICNIC in winter』では、常時5種類の本格的な世界のキャセロール料理をご用意しており、ゲストにはその中からお好きなもの1種類をお選びいただけます。

お肉の苦手な方にはシーフードのたっぷり入った「フィッシャーマンズパイ」や、野菜と旨味と豆の滋味深い味が特長の「トスカンスープ」などのメニューもご用意しております。



▶ 冬だからこそ美味しい、そんなデザートをご用意しています。

『PICNIC in winter』では、常時5種類のメイソンジャーにデコレートをしたデザートをご用意し、ゲストにはその中からお好きなもの1種類をお選びいただけます。秋のスイーツの代表格の「モンブラン」、冬の定番「フォンダンショコラ」と「タルトタタン（林檎パイ）」にはバニラアイスを添えて。その他、ほろ苦さと小豆の甘さのコンビネーションが大人の味「抹茶ティラミス」や、甘酸っぱさがキャセロール料理の後にぴったりの「フランボワーズムース」などをご用意させていただきます。また、春夏シーズンの不動の人気No.1「いちごのショートケーキ」も、苺の甘いこの季節に合わせ、さらにグレードアップした味をお楽しみいただけます。



▶ 世界の冬のアウトドアドリンクも一緒に。

『PICNIC in winter』では、世界を代表する冬のホットドリンクもお楽しみいただけます。

フランスを舞台にした映画「アメリ」のシーンでもお馴染みのホットワイン「vin chaud（ヴァンショール）」は、ヨーロッパのクリスマスマーケットでも欠かせない定番の冬ドリンク。赤ワインにオレンジピール、シナモンやスターアニス等のスパイスを入れ、鍋で煮立ててアルコール成分を飛ばしてはいるものの、スパイシーでシックな大人のドリンクです。また、ニューヨークのウィンターマーケットの定番と言えば、大鍋にゴロゴロと浮かんだ林檎が印象的な「Apple Cider（アップルサイダー）」です。こちらにもシナモンを加え、ちょっと大人の味に仕上げています。



こちらの2種類のお飲み物は、追加料金（+¥300）にてセットのお飲み物からご変更いただけます。

『PICNIC in winter』の楽しみ方

1. チェックイン&インストラクション
ラウンジに到着したら、ハンドブックをご覧くださいながら **PICNIC** の楽しみ方やメニューをご覧くださいます。
2. フード&ドリンクのオーダー
グランピンググッズのお貸出しと共に、世界のキャセロール、デザート、お飲み物などをご注文いただけます。
3. ロケーション探索
館内、及び周辺を散策いただき、お好みのグランピングスポット（お食事は 1F ラウンジ、テラス or コージーテントのみ）をお選びいただけます。この間にご注文のキャセロールとデザートをご準備させていただきます。
4. フード&ドリンクのピックアップ
グランピングスポットが決まったらラウンジへお戻りいただき、サラダビュッフェからお好きなものを専用コンテナへ、ブレッドビュッフェからお好みのパンをカットいただき、デザート、お飲み物をピックアップいただき、バスケットへお詰めいただけます。
5. グランピング
お食事（除、キャセロール）とグランピンググッズを持ってお席へ移動いただけます。テーブルの準備が整いましたら、熱々のキャセロールをお席までお届けいたします。
デザートと食後のお飲み物は、館内及び近隣のパブリックパークなどでお楽しみいただけます。
6. チェックアウト
お食事が終了しましたら、全てのグッズをラウンジへご返却いただき、ご精算をお願いいたします。

『PICNIC in winter』店舗概要

- 施設名称：PICNIC（ピクニック）
- U R L：grandoriental.jp/picnic/
- 所在地：横浜市中区新港 2-3-2 グランドオリエンタルみなとみらい 1F
- 電話番号：045-227-1225
- 営業開始：2016年11月1日（火） ※10月28日（金）までは、春夏バージョンにて営業をしております。
- 営業時間：11:00 ～ 16:00（Last Check-in 14:00）
- 定休日：土曜、日曜、祝日、月曜
- 料金：グランピングセット（サラダビュッフェ、ブレッドビュッフェ、キャセロール、デザート、食後のお飲み物）：¥3,500（税込）
キッズセット [小学生未満のお子様]（ブレッドビュッフェ、マカロニ&チーズ、オレンジジュース）：¥1,300（税込）

株式会社ブライダルプロデュース 会社概要

- 会社名：株式会社ブライダルプロデュース Bridal Produce Co., Ltd.
- U R L：bridal-produce.co.jp
- 設立：1971年12月14日
- 代表者：代表取締役社長 今野 竜太
- 資本金：1億1,500万円（グループ全体）
- 所在地：〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 50-1 ザ コンチネンタル横浜 7F
- 連絡先：TEL：045-661-2801（代） FAX：045-661-2859
- 事業内容：ウエディング事業、ホテル・レストラン事業、婚礼衣装事業、コンサルティング事業
- 従業員数：社員数：533名（グループ全体／2015年4月1日時点）

本件に関するお問い合わせ先

グランドオリエンタルみなとみらい

PICNIC 広報担当 大野

TEL：045-227-1225 FAX：045-227-1231

E-mail：k-ono@bridal-produce.co.jp