

2017年10月19日

報道関係者 各位

株式会社ブライダルプロデュース

デイトタイ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

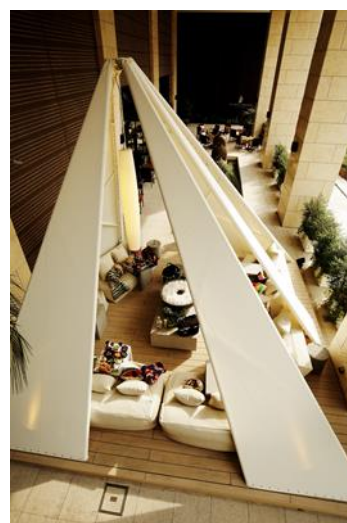


THE GRAND ORIENTAL  
MINATOMIRAI

## 2017年11月1日(水)『PICNIC』in Winter がスタート！

横浜を中心に11のウェ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、デイトタイ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2016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。

『PICNIC』in Winter では、2017年10月31日(火)までの世界のサンドイッチを楽しむ『PICNIC』in Spring に引き続き、2017年11月1日(水)から、世界のキャセロールで冬のデイトタイムグランピングをお楽しみいただける『PICNIC』in Winter をスタート致します。ソファ席を設けたCOZY TENT(コージーテント)にて揺れる炎を見ながらゆったりとお過ごしいたします。



### 澄み渡る凜とした空気の中 身を寄せ合いながら楽しむ冬のグランピング

そんなグランピングを実現するために『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、北アフリカ独特のレシピでエキゾチック且つ、複雑なスパイスの味がアクセントのモロッコ特有の土鍋で作られる「ビーフ タジン」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」、赤ワインで煮込んだ鶏に、黒胡椒をきかせたフランスの煮込み料理の「コック オ ヴァン」、溢れるリコッタチーズが香ばしいトマトソースがポイントの「グリルドベジタブル」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いただけます。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】をご用意しております。



**『PICNIC』 in Winter の特長**
**◆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 か所のデイト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でお楽しみいただくため、お料理は 1F テラスに併設された 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物は、施設内のお好きな場所へ移動していただき、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、温かい日差しの日には、近隣のパブリックパークの芝生で楽しんでいただくことも可能です。


**◆厳選されたグランピンググッズをお貸しいたします。**

『PICNIC』 in Winter では、ゲストが思い思いの場所で、お好きなようにデイトムグランピングを楽しんで頂けるグッズを厳選し、バスケットにセットして貸出いたします。


**◆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を 1 種類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「フィッシュパイ」や、野菜と旨味と豆の滋味深い味が特長の「クラシック トスカーナスープ」などのメニューもご用意しております。


**◆とってもキュートなメイソンジャーの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を 1 種類お選びいただけます。旬のフルーツを使った見た目にも鮮やかなフルーツたっぷりのデザートやシンプルながらパティシエのこだわりがぎゅっとなつまった定番のデザートなどその日によって用意される 5 種類のデザートは、選びきれないほど魅力的なラインナップです。


**◆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、鍋で煮た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いえば、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大人の味に仕上げています。2 種類のお飲物は、追加料金 (+300 円) にて、セットのお飲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

ラウンジに着いたら、ハンドブックをご覧頂きながら、『PICNIC』 in Winter 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貸し出しと共に、世界のキャセロール、デザート、お飲物などをご注文いただきます。

### 3.ロケーション探索

館内、及び周辺を散策して頂き、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、デザート&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頂き、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、お飲物をピックアップいただき、バスケットへお話しいただきます。

### 5.グランピング

お食事(キャセロールを除く)とグランピンググッズを持ってお席へ移動いただきます。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頂き、ご精算をお願いいたします。

## 店舗概要

- 施設名称：PICNIC（ピクニック）（[grandoriental.jp/picnic/](http://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1階
- 電話番号：045-227-1225
- 営業時間：11:00～16:00（Last Check-in 14:00）
- 定休日：土曜、日曜、祝日、月曜

## 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. (<http://www.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：1億2,500万円（グループ計）
- 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、フォト事業、コンサルティング事業
- 従業員数：正社員：グループ計 700名（2017年10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