

県産食材にこだわるさぬきダイニング認定レストラン
栗林公園「ガーデンカフェ栗林」
紅葉ライトアップ期間 限定メニュー提供
～トレンドの昼飲み&シメパフェを楽しむ「紅葉バル」～

株式会社フェアリー・テイル（本社：香川県高松市、代表取締役：藤田徳子）は、栗林公園内のさぬきダイニング認定レストラン「ガーデンカフェ栗林」において、2019年11月22日（金）から、紅葉ライトアップ期間限定メニューの提供を開始いたします。

■「讃岐のおもてなし」をコンセプトにしたカフェレストラン

2015年夏にオープンした栗林公園に位置する「ガーデンカフェ栗林」は、これまで讃岐の文化芸術・産業・歴史の発信拠点であった商工奨励館において、旬の地域食材を用いて讃岐の新しい食文化を発信する園内唯一のカフェレストランです。

四季の自然美や和の文化と融合した独創性に富んだメニューを開発し「讃岐のおもてなし」を提供。国の特別名勝に指定された名園、栗林公園にある商工奨励館の伝統と文化的価値を未来に引き継ぐため「世代をつなぐ癒しの空間」をテーマに、国内外の観光客や賓客の方々をおもてなしする場としてご利用いただいております。

トレンドの昼飲み&シメパフェを取り入れた
＜＜ 秋のテーマは **大名庭園で紅葉バル** ＞＞

「ガーデンカフェ栗林」では11月22日（金）より栗林公園の紅葉ライトアップに合わせて期間限定メニュー「秋の実り膳」「讃岐のオリーブコース」「デザートセット」「ちょい呑みセット」の提供を開始いたします。

香川が誇る大名庭園で紅葉を眺めながらのお食事はもちろんのこと、いま都市部の若い女性やヤングビジネスマンの間で流行の昼からプチ贅沢にアルコールを嗜む「昼バル」、ディナーの後にシメパフェを味わう「夜カフェ」という楽しみ方も可能です。昼夜を問わず、さまざまなシーンに応じて楽しむことのできる「紅葉バル」としての利用をご提案いたします。



■紅葉ライトアップ期間限定メニュー

オリーブブリやオリーブ地鶏、県産魚介が彩るちらし寿司など、讃岐の食材をふんだんに取り入れ、ラジオやTVでも活躍する和食料理長・吉岡淳次が「秋の実り膳」を完成しました。
オリーブ夢豚のハンバーグをメインにした「讃岐のオリーブコース」は、食材はもちろん調味料にまで県産食材にこだわり、ボリュームもたっぷりのコースに仕上げています。
小豆島オリーブオイルのアイスとムースを重ねた人気のパルフェをセットにした「デザートセット」は、和三盆やおいり、季節のフルーツを盛り込み、食感も楽しめるデザートです。
気軽に讃岐の味を楽しんでいただける「ちょい呑みセット」は、特選讃岐おつまみ3品（おつまみラスク、いりこアンチョビ、しょうゆ豆）を添えています。

■紅葉ライトアップ期間限定メニュー詳細

「秋の実り膳（椀物付）」（写真上左）

価格：3,000円（税別）

完全予約制（前日、正午まで）

「讃岐のオリーブコース」（写真上右）

価格：2,500円（税別）

事前予約可能

「デザートセット」（写真下左）

価格：1,500円（税別）

「ちょい呑みセット」（写真下右）

価格：1,500円（税別）

販売期間：2019年11月22日（金）～12月1日（日）

■店舗概要

店名：ガーデンカフェ栗林

住所：香川県高松市栗林町1丁目20-16 栗林公園 商工奨励館

電話：087-813-0870

URL：<http://ritsurincafe.com>

定休日：月曜（祝日の場合は翌日振替休）

<ライトアップ期間中は無休>

営業時間：10時～16時

<ライトアップ期間中は10時～21時

（但し、15時～17時の間、一旦閉店します）>



■会社概要

会社名：株式会社フェアリー・テイル

所在地：香川県高松市瓦町2丁目2-8

電話：087-863-6685 FAX：087-863-6674

URL：<http://www.fairytale.co.jp>

E-mail：info@fairytale.co.jp

設立：1998年10月

資本金：300万円

従業員：10名

事業内容：結婚式・パーティーのプロデュース、企業の周年事業・パーティー等のプロデュース、
「ふるさとウェディング」の普及促進、栗林公園 商工奨励館の運営管理 等

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社フェアリー・テイル

広報担当デスク 小瀧恵理

電話：087-863-6685

MAIL：eri.kotaki@gmail.com