

地上 150m の絶景で楽しむ
7種のチーズとオータムフルーツを
贅沢に味わうアフタヌーンティー

2025年9月2日(火) ~ 10月31日(金) | SINC BISTRO / シンク ビストロ (大阪)



挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ（本社：東京都中央区、代表取締役社長 CEO：渋谷守浩、東証スタンダード／証券コード：2196、以下「エスクリ」）が運営するレストラン【SINC BISTRO〈シンク ビストロ〉】（旧：フレンチレストラン ラグナヴェールプレミア）にて、7種類のチーズを使用したフロマージュ・タルティーヌとオータムフルーツを使ったミニアルディーズを楽しむアフタヌーンティー「フロマージュ・タルティーヌ&オータムフルーツ・ミニアルディーズ」を、9月2日（火）から10月31日（金）までの期間限定で提供いたします。

芳醇なチーズ&秋に旬を迎える「ブドウ・梨・無花果・栗」と共に、絶景を眺めながら贅沢なひとときを！

JR 大阪駅直結。専用エレベーターで地上 150m の最上階へと昇ると、都心の喧騒を離れた開放的な空間が広がります。その空間で、7種類のチーズを使用したタルティーヌと、秋に旬を迎えるオータムフルーツのミニアルディーズを味わう、秋季限定アフタヌーンティーが始まります。

7種類のチーズを使った“食べ応えのある”タルティーヌ

今回、タルティーヌに使用するチーズは、カマンベール・ミモレット・モッツアレラ・グラナパダーノ・フロマージュブラン・クリームチーズ・ハロウミチーズの7種類。チーズそのもののポテンシャルを活かし、多彩な食材とのマリアージュを楽しめるタルティーヌ仕立てで、その奥深い味わいを存分に引き出します。

鴨ロースには加熱しても溶けない独特な食感を誇るキプロス伝統の“ハロウミチーズ”と共に、

秋らしい無花果のソースでタルティーヌ仕立てに。そして、人気のクリーミーなモッツアレラチーズは、フランスの生ハム“ジャンボンクリュ”に芳醇なトリュフの香りを纏わせ、贅沢な一品に仕上げました。

7種類のチーズを使って仕立てるタルティーヌは、お酒との相性が良く、旨味を引き立てるハーモニーをお愉しみいただけます



秋の果実が香る、旬のフルーツを贅沢に使ったミニアルティーズ7種



ミニアルティーズは、瑞々しいシャインマスカットや巨峰を使用し、無花果や梨、そして栗と、秋を存分に感じられるフルーツで、豊かな午後のひと時をお愉しみいただけます。

秋スイーツの代表格“栗”はシェフの技が光るモンブランにし、梨、ブドウとともに満足感のあるスイーツにいたしました。ビジュアル・味・香りすべてで秋を楽しんでいただけるティータイムをお過ごし下さい。

SINC BISTRO のアフタヌーンティーは、バラエティ豊かなタルティーヌとともに、ミニアルティーズも合わせてインパクトのある1プレートでご提供いたします。タルティーヌのボリュームが多いため、ランチとしてもご満足いただける構成です。

チーズとオータムフルーツに合わせる紅茶は、150年以上の歴史を誇るパリジャン御用達の“クスミティー (KUSMI TEA)” のオーガニックティーをご用意。フリーフローでお好きなだけ楽しみながら、優雅なひとときをお過ごしください。

紅茶の本場イギリスでは、チーズと紅茶を一緒に嗜む人も多く、相性は抜群です。紅茶に含まれるタンニンが、口の中を爽やかにしてくれるため、タルティーヌやミニアルティーズを口に運ぶたびにフレッシュな味わいを感じていただけます。

チーズや紅茶そのものの味を愉しむもよし、濃厚な香りのチーズとやさしい香りの紅茶のマリアージュを楽しむもよし。チーズの奥深さを存分にご堪能ください。

【フロマージュ・タルティーヌ&オートムフルーツ・ミニャルディーズ】販売概要

開催期間 : 2025年9月2日(火) ~ 2025年10月31日(金)
 場所 : SINC BISTRO (旧フレンチレストラン ラグナヴェールプレミア)
 大阪府大阪市北区梅田3-1-3 大阪ステーションシティ
 ノースゲートビルディング28F
 提供時間 : 13:00~15:00 (2時間制/ラストオーダーは90分となります)
 予約方法 : 電話 06-6341-4433 (10:00~21:00)
 (完全予約制) 公式サイト <https://premier.lagunaveil.com/restaurant/>



●プラン詳細 (おひとり様) ※ 価格 (PRICE) には消費税・サービス料が含まれております。

PLAN	FOOD		DRINK		BEVERAGE	PRICE
A	セイボリー 8種 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー			¥ 4,800
B	セイボリー 8種 ミニャルディーズ 7種	+	ウェルカムドリンク クスマティエー4種類 コーヒー	+	ワインフリーフロー	¥ 6,500

●メニュー詳細

▼FOOD

フロマージュ・タルティーヌ (タルティーヌ 8種)

カマンベール シャンピニオン フリュイセック タルティーヌ
 ミモレット ブッフブルギニヨン シャテーヌ タルティーヌ
 モッツアレラ ジャンボンクリュ トリュフ タルティーヌ
 グラナパダーノ グラタンポティロン
 フロマージュブラン パタトドゥースヴィオレ 焼き芋風
 クリームチーズ サーモンフュメ いぶりがっこ タルティーヌ
 ハロウミチーズ 鴨ロース ソースフィグ タルティーヌ
 本日のポタージュ

オータムフルーツ・ミニアルディーズ（ミニアルディーズ7種）

渋皮栗	モンブラン
カシス	マカロン
無花果	タルト
シャインマスカット	クッキーシュー
焙じ茶	カヌレ
和梨	ミルフィーユ
巨峰	ゼリー

▼DRINK

ウエルカムドリンク グリーンモヒート キウイ&ライム（モクテル）

KUSMI TEA (Organic)

アールグレイ（オーガニック） ※ブラックティー

世界中で圧倒的な人気を誇る柑橘フレーバーティーと言えばコレ！

シチリアから直送されたフレッシュなベルガモットエッセンシャルオイルの虜に！

グリーンジャスミン（オーガニック） ※グリーンティー

かすかな酸味と力強い味わいが魅力の中国緑茶を、ジャスミンの花とともに

丁寧に乾燥させることで、より洗練された香りを実現

カシ米尔チャイ（オーガニック）

ブレンド紅茶に、シナモンやジンジャー、アニスシード、クローブなどのスパイスが冴えわたる本格的チャイブレンド。

フィールゼン（オーガニック/ディカフェ）

まるやかなルイボスティーをベースに、スモーキーな香りやバニラのニュアンスが深みを与えリンゴ・オレンジ・キャラメルハーモニーが絶妙

コーヒー

▼BEVERAGE

ワインフリーフロー

スパークリングワイン ジャラリッジ・Jr・スパークリング NV

白ワイン ジャラリッジ・クラシックホワイト・ロータス

赤ワイン ジャラリッジ・クラシックレッド・ロータス



会社概要

社名 : 株式会社エスクリ
設立 : 2003年6月
資本金 : 5,000万円(2025年3月31日現在)
所在地 : 東京都中央区日本橋小網町6-1山万ビル
上場市場 : 東証スタンダード(証券コード 2196)
従業員数 : 755名(2025年3月31日現在、グループ全体)
年商 : 連結261億円(2025年3月期)
代表者 : 代表取締役社長 CEO 渋谷 守浩
事業内容 : 拳式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業
URL : <https://www.escrit.jp/>

【グループ会社】

株式会社渋谷(本社:奈良県桜井市)
SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社(本社:奈良県橿原市)

【直営店】

■ 関東

L2126、ロザンジュイア広尾迎賓館、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オプラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、ラグナスイート新横浜 ホテル&ウエディング、ラグナヴェール SkyTerrace、ampersand By LAGUNAVEIL ATELIER、ラポルト、ザライヴラリー

■ 東海

ラグナヴェール NAGOYA、GRADATIONS、ラソール ガーデン・名古屋

■ 関西

ア・ラ・モード パレ&ザ・リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA、ラヴィマーナ神戸、KIYOMIZU 京都東山

■ 中国

ラグナヴェール広島

■ 四国

涓水苑/祥雲閣

■ 九州

アルマリアン FUKUOKA

■ 東北

ラグナヴェール SENDAI

■ 北陸

ラグナヴェール KANAZAWA

■ 沖縄

セントレジェンダ OKINAWA



【運営サービス】

ルクリアモーレ、フォトウエディング One Second A Day、パーティハンター、WINELIST、
アニクリオンラインストア、アニクリトラベル、アジトトラベル

【運営受託・コンサルティング】

Fish Bank TOKYO、CITY CLUB OF TOKYO

< 本件に関する報道関係者 お問合せ >

株式会社エスクリ 広報室（担当：長井）

電話番号：050-1741-6002 / Mail：kohoshitsu@escrit.jp