

— 北海道の味覚がズバリ！ゲストと一緒に旬を味わうウェディングパーティを —

「アフィーテ函館」4周年記念 「北海道旬彩パーティ」プラン誕生

■ サービス開始日：2008年5月1日（木）

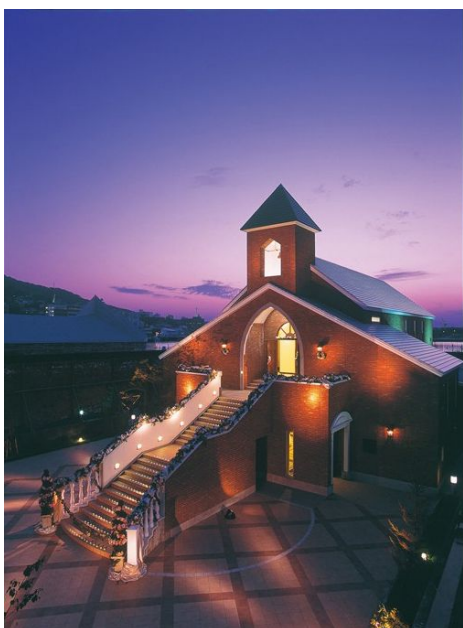
- 函館・金森赤レンガ倉庫群の一角にある直営挙式施設「アフィーテ函館」が4周年を迎えることを記念し、ゲストと一緒に北海道の旬の味覚を味わえる「北海道旬彩パーティ」プランを、2008年5月1日（木）より開始。
- 今年20周年を迎える金森赤レンガ倉庫では記念イベントが開催され、同施設での挙式カップルは増加見込み。
- 北海道ならではの地の食材をふんだんに使用。函館まで祝福に駆けつけてくれたゲストへのおもてなしに。

ワタベウェディング株式会社【本社：京都府京都市、資本金：41億7,630万7,500円、東証・大証一部上場、代表取締役 渡部隆夫】は、函館・金森赤レンガ倉庫群の一角にある直営挙式施設「アフィーテ函館」が今年6月にオープン4周年を迎えることを記念し、2008年5月1日（木）より、挙式後ドレスのまま、ゲストと一緒に北海道の旬の味覚を味わえる「北海道旬彩パーティ」プランをスタートします。

金森赤レンガ倉庫群は、観光地・函館でも特に人気のベイエリアで、赤レンガ倉庫が立ち並ぶ異国情緒あふれる街並みが広がっています。その一角にある「アフィーテ函館」は、2004年6月のオープン以来、地元函館はもちろん、全国から“函館リゾートウェディング”として多くのカップルが訪れ、昨年12月には挙式組数1,000組を達成しております。さらに、今年は金森赤レンガ倉庫（金森商船株式会社運営）が20周年を迎える節目の年であり、記念イベントが多く開催されることから、同施設で挙式するカップルの増加が見込まれます。

こうした流れを受けて、当社では、「アフィーテ函館」オープン4周年を記念し、函館まで祝福に駆けつけてくれたゲストに感謝を伝える“おもてなしの場”として、「北海道旬彩パーティ」プランを新たにご提案します。

同プランは、函館で水揚げされたとれたての魚介や、北海道の大地で育った野菜など、地の食材にこだわった2種類のコース。豊かな緑の中で味わう贅沢な「ガーデン バーベキュープラン」（夏期限定）では、大切なゲストとゆったりとくつろぎながら、タラバガニや帆立貝、道産牛肉などを存分に味わうことができます。また、海の香りあふれる「海鮮コース」では、毛蟹や雲丹、北海蛸などがふんだんに盛り込まれ、彩り豊かな晴れの日のコース料理が楽しめます。



【6月に4周年を迎える「アフィーテ函館」】

【「北海道旬彩プラン」概要】 ※料金税込・サービス料込

■ パーティ会場：

「Café & Dining Kanemori（カフェ&ダイニング かねもり）」内
※「アフィーテ函館」に隣接した赤レンガ造りの建物

■ プラン内容： ※季節により食材が変更になる場合があります

① ガーデン バーベキュープラン（15名様：236,250円）

＜1名様追加につき12,600円/夏期限定（5月～9月末）となります＞

ブッフェ：オードブル盛り合わせ/毛蟹/旬のお刺身盛り合わせ/
白身魚の中華甘辛あんかけ/新鮮野菜のミックスサラダ/蟹といくらの
ちらし寿司/季節のフルーツ盛り合わせ

バーベキュー：タラバガニ/生帆立貝/道産牛モモ肉/真イカ/海老/
男爵芋/ホッケの開き/骨付きラム肉/アスパラガス

② 海鮮コース（1名様：12,600円）

真つぶ貝の刺身・雲丹・毛蟹/北海蛸のカレパッチョ 柚子味噌ソース/
北寄貝のトマトソースチーズ焼き/平目のカツレツ雲丹クリームソース/
サーモンと帆立の蒸煮塩辛ソース/祝にぎり/蛤のすまし汁

■ 催行期間：

2008年5月1日（木）～2008年10月31日（金）

■ お申込み：

全国のワタベウェディング 直通（0120-80-4111）



＜画像はイメージです＞

■■ 本件に関する報道関係からのお問い合わせ先 ■■

ワタベウェディング株式会社 広報グループ：草間・中山（080-6172-5684）
TEL. 03-5202-4133 Fax. 03-5202-4144 E-Mail: public@watabe-wedding.co.jp
ホームページ：<http://www.watabe-wedding.co.jp/press/> 【写真ダウンロードできます】