

これまでになかった高級食材がビュッフェメニューに初登場!
 和食ビュッフェ「大地の贈り物」にて
 高級食材“まつたけ”メニューの食べ放題スタート!
『松茸・旬菜彩茸フェア』開催

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する「大地の贈り物」では、季節ごとの旬のビュッフェメニューをご用意する和食ビュッフェに初登場の新メニュー・高級食材「松茸」を使ったメニューを期間限定でご提供する『松茸・旬野菜茸フェア』をスタートします。

『秋の贈り物「松茸・旬菜彩茸フェア」』

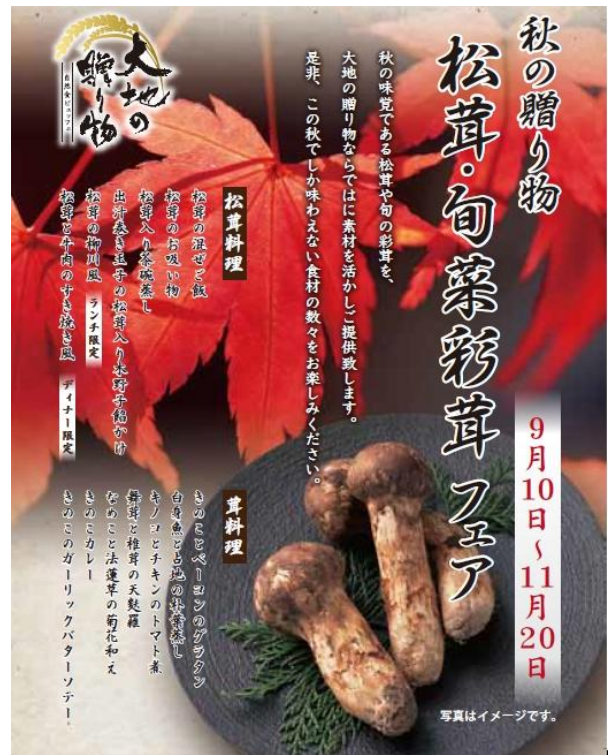
≪『秋の贈り物「松茸・旬菜彩茸フェア』開催期間≫ 9月10日(火)～11月20日(水)の約2ヶ月間

【松茸料理】

- 松茸の混ぜご飯
- 松茸のお吸い物
- 松茸入り茶碗蒸し
- 出汁巻き玉子の松茸入り餡かけ
定番出汁巻き玉子に松茸あんをかけた大人の味わい
- 松茸の柳川風
松茸の香りを卵でとじ込めた料理長自慢の一品
- 松茸と牛肉のすき焼き風
自家製わりしたのみでお召し上がり頂くすき焼き風、松茸の香りをご堪能下さい

【茸料理】

- きのこことベーコンのグラタン
きのこことベーコンとホワイトソース言わずと知れた秋の定番
- 白身魚としめじの朴葉蒸し
しめじと朴葉の香りを白身魚に絡ませた日本伝統料理
- きのこことチキンのトマト煮
大地の恵みを洋風に仕上げました
- 舞茸と椎茸の天麩羅
- なめこほうれん草の菊花和え
- きのこカレー
- きのこのガーリックバターソテー
季節きのこの味わいをガーリックバター風味で味わう鉄板料理



【「大地の贈り物」店舗概要】



80種類以上の和食メニューをご提供するヘルシービュッフェ

「昔ながらの台所」をコンセプトにした和食ビュッフェレストランです。毎日 80 種類以上揃う自慢のメニューのなかでも、「ワサビ菜」や「赤じくホウレンソウ」、「ルッコラ」など有機野菜を揃えた「生野菜」に注目です。ドリンクメニューは、約 40 種類のハーブティーをはじめ、ディナータイムには 100 種類の梅酒の飲み放題もご用意しています。伝統を受け継ぐ昔ながらの農家をイメージした店内は、温かくノスタルジー溢れる雰囲気。ビュッフェテーブルは大きな竈とお釜をモチーフに、お櫃の形をした丸テーブル席など、おいしい料理を作り出す昔ながらのさまざまな道具をモチーフにしたインテリアも必見です。

□店名	大地の贈り物(ダイチノオクリモノ)
□住所	〒110-0005 東京都台東区上野 1-20-11 鈴乃屋ビル4F 上野黒門 しのばず屋別邸内
□アクセス	JR上野駅不忍口より徒歩 5 分 JR 御徒町駅北口より徒歩 3 分、 地下鉄銀座線 上野広小路駅 A4 番出口 徒歩 1 分、 都営大江戸線 上野御徒町駅 A4 番出口 徒歩 1 分
□駐車場	無
□TEL	03-3836-2640
□営業時間	ランチ 11:00～16:00、ディナー17:00～23:00(L.O.22:00)、 土 16:00～23:00(L.O.22:00)、日・祝～22:00(L.O.21:00)
□定休日	無
□席数	180 席、個室あり
□料金	●ランチビュッフェ(80 分) 【大人】1680 円/土日祝 1880 円 【小学生】1,000 円 【4 歳以上小学生未満】500 円 【3 歳以下】無料 ●ディナービュッフェ(120 分) 【大人】梅酒 100 種飲み放題つき 3,600 円ほか 【大人・中学生～20 才】ソフトドリンク飲み放題つき 2,800 円 【小学生】1,500 円 【4 歳以上小学生未満】800 円 【3 歳以下】無料



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田
TEL 03-6860-3257 FAX 03-6830-3263・020-4662-1757
E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>