



寒さが徐々に和らぐと、あっという間にお花見シーズン到来！

テラスや暖かい店内でお花見はいかが？

桜にちなんだメニューもご用意 「桜フェア」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『美食米門 渋谷』『さかえや 高田馬場』『バネバグース赤坂見附』ではBBQをしながらお花見ができる桜テラスをオープンします。また、『さかえや恵比寿』『さかえや浦和』『京町恋しぐれ 新宿』では、店内に桜を設置し、お花見気分を盛り上げる桜の季節にちなんだメニューをご用意しました。

「桜テラス」のあるお店



【ガーデンテラス春のお花見 BBQ コース】 8品 3,500円+税
雨でも安心のテラスで桜を見ながらBBQを楽しめるコース。
気の知れたお仲間内の飲み会やコンパに最適です。

<コース詳細>

- ◇新鮮野菜の和ーニヤカウダ
- ◇若鶏の唐揚げとポテトフライの盛り合わせ
- ◇有頭海老と浜焼き
- ◇若鶏のバジル焼き
- ◇豚バラ肉、骨付きフランク盛合わせ
- ◇焼き野菜盛合わせ
- ◇豪快牛サーロイン
- ◇黄金パイン棒

美食米門 渋谷店 <http://r.gnavi.co.jp/g398516/>
渋谷区宇田川町 15-1 渋谷パルコパート1 8F
J R 渋谷駅 6 番出口 徒歩 5 分 / TEL 03-3464-6644

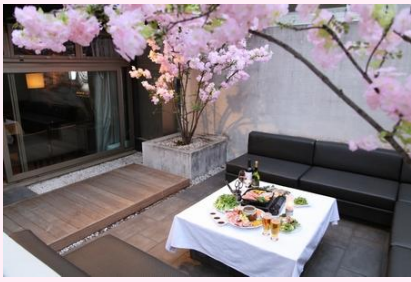
【桜コース（2時間飲み放題つき）】 8品 5,000円 + 税
お花見しながら春菜・春魚をはじめ、さかえや看板メニューの「水炊き」をお楽しみいただく桜シーズン限定コース。
屋外暖房も完備しているので、まだ夜は冷え込む桜の季節も安心です。桜（ソメイヨシノ）は4月より展示いたします。

<コース詳細>

- 【前 菜】お花見前菜箱
- 【刺 身】飛び魚姿造り
- 【焼 物】蚕豆と新じゃがの炭火焼
- 【揚 物】旬菜と日南鶏の串天
- 【主 菜】さかえや名物】コラーゲン水炊き鍋
- 【鍋追加】季節の野菜盛り6種【鍋メ/雑炊】
- 【甘 味】桜アイス

さかえや高田馬場總本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398506/>
新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F
J R・地下鉄・西武新宿線高田馬場駅 徒歩 3 分
TEL 03-3360-8200





【テラスBBQプラン】6品 4,500円 (4月以降は価格変更予定)
解放感たっぷりのテラス席で桜を見ながらBBQが楽しめます。
BBQだけでは飽き足りない方には「サムギョブサルプラン」もご用意。
テラスつき個室もあり個室代+500円/1人様で開催できます！
雨でもOKのルーフつきで、屋外ヒーターも完備しています。

<コース詳細>

- ◇枝豆
- ◇グリーンサラダ
- ◇魚介盛り合わせ(エビ・イカ・ホタテ)
- ◇野菜盛り合わせ(椎茸、人参、南瓜、玉葱)
- ◇お肉盛り合わせ(カルビ、豚ロース、鶏肉、ソーセージ)
- ◇本日のデザート

BaneBAGUS 赤坂見附 <http://r.gnavi.co.jp/g486515/>
港区赤坂 3-10-4 月世界ビル 4F
地下鉄赤坂見附駅 徒歩 1分、地下鉄千代田線 赤坂駅 徒歩 5分
TEL 03-556-6006

店内でお花見が楽しめるお店

【桜の季節限定 オリジナルカクテル】ドリンク4種

京都の町家をモチーフにした「和」の癒し空間「京町恋しぐれ 新宿」では満開の桜をはじめ、花見会場のような提灯をディスプレイ。
また、桜と京都をイメージし、桜リキュールを使ったものや、塩漬けの桜を浮かべたものなど、桜の季節限定のオリジナルカクテルをご用意します。

<「桜の季節限定 オリジナルカクテル」詳細>

- ◇舞妓はんの乱れ酒(写真) 780円+税
- ◇京のはんなり美人 820円+税
- ◇京町の夜桜 820円+税
- ◇桜姫の初恋 780円+税

京町恋しぐれ 新宿 <http://r.gnavi.co.jp/g465407/>
新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F/新宿駅 徒歩 2分
TEL 03-5360-7644

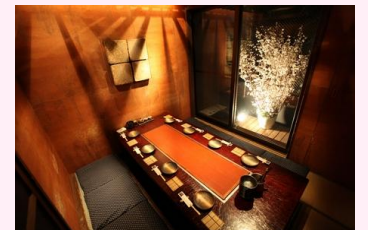


【「桜コース」と春のおすすめ】料理5種、ドリンク4種

下記「さかえや」店舗では4月から店内に生の桜(ソメイヨシノ)の木を展示しお花見気分を楽しめます。
また春を味わう、春が旬の野菜や魚をふんだんにつかった「桜コース」やおすすめメニューをご用意しています。

さかえや 恵比寿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398522/>
渋谷区恵比寿西 1-9-12/JR・地下鉄日比谷線 恵比寿駅 徒歩 2分
TEL 03-5728-3322

さかえや 浦和パルコ本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398539/>
さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F
JR 浦和駅 東口 徒歩 1分/TEL 048-793-6522



【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 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>