

日本初! 「仕入れ値販売ワインシステム」とこだわりの豚・牛・鳥料理が自慢の肉バル  
6月15日(月) ニューオープンする『ベルサイユの豚 田町』に  
**テラスで楽しむ「樽生スパークリング」飲み放題つき  
BBQ プランが新登場!**

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングは錦糸町、渋谷、池袋、九段下に続く「ベルサイユの豚」ブランド 5 店舗目となる『ベルサイユの豚 田町』を2015年6月15日(月)にオープンいたします。『ベルサイユの豚 田町』はテラスを完備し、テラス席限定の「樽生スパークリング」を飲み放題つきの BBQ コースをお楽しみいただけます。



**ワインを片手に BBQ テラスでワイワイお肉をほおぼる!**

**イマドキ女子におすすめの夏の飲み会スタイル「テラス BBQ バル」が登場!!**

店内では会員になると仕入れ価格で楽しめるボトルワインとともに  
数量限定の熟成豚ロースの炭火焼きをはじめ、  
旨味を引き出した熟成牛やスパイシーなハーブチキンのグリル、  
生ハムやリエット、パテなどのシャルキュトリーを楽しめます。

#### SHOP DATA

住所	東京都港区芝5-26-20 建築会館2階
アクセス	JR 田町駅 三田口 徒歩3分、地下鉄三田駅 A3 番出口 徒歩2分
TEL	03-5439-6497
営業時間	月~木・土・祝前日 17:00~23:30 (L.O.22:30)、金 17:00~26:00 (L.O.25:00)
定休日	日・祝日
席数	112席 (うちテラス席 32席)
面積	47.51坪
平均予算	3,500円
チャージ	500円
駐車場	なし
メールアドレス	<a href="mailto:berubuta-tamachi@diamond-dining.com">berubuta-tamachi@diamond-dining.com</a>
URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/52nas1wp0000/">http://r.gnavi.co.jp/52nas1wp0000/</a>
FACE BOOK	<a href="https://www.facebook.com/dd.berusaiyunobuta.shinjyuku?fref=ts">https://www.facebook.com/dd.berusaiyunobuta.shinjyuku?fref=ts</a>

## SPACE

店内は木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気演出し  
大きなワイン棚を設置したメインフロアには4名様向けのオープンなテーブル席を中心にご用意するほか  
大人数向けの半個室席もご用意しています。  
夜風が心地よいテラス席は、スパークリングを飲み放題でご提供するビアガーデンとしてお楽しみいただけます。



### ■お席詳細■ テラス席 32席 / 全 118席

- テラス： 4名様用テーブル席×8卓
- メインフロア： 4名様用テーブル席×6卓
- Aフロア： 4名様用テーブル席×2卓(8名様用のお席としてもご利用いただけます)
- Bフロア： 4名様用テーブル席×1卓、6名様用テーブル席×2卓(16名様用の半個室にもなります)
- Cフロア： 4名様用テーブル席×8卓(32名様用のお席としてもご利用いただけます)

## FOOD

### ■テラス BBQプラン■

【樽生スパークリング飲み放題つき】テラス席限定！ベル豚BBQコース 全7品5,000円(税込)

クーポンご利用で女性はおひとり様 3,800円に！ 女子会ならさらにおひとり様 3,500円に割引！！

#### ■メニュー 詳細

- リーフサラダボウル
- BBQ ミートプレート
- 大海老プロシエット
- 焼きとうもろこし
- ポテト&チキンフリット
- チョリソーと茄子のアラビアータピッツァ
- 赤ぶどうのソルベ



#### ■注意事項

- ※前日までに要予約。4名様より承ります。
- ※コースは2時間とさせていただきます。
- ※天候によりテラス席へのご案内が困難な場合がございますのでご了承ください。
- ※テラス席へのご案内が困難な場合は店内でのアラカルト対応とさせていただきます。

### ■こだわりの料理■

#### スペシャルティ

#### ■48時間熟成 豪快骨付きロース炭火焼き 1,480円～

48時間香草でマリネした骨付きリブロースを炭火で豪快に焼き上げました。寝かせることでよりうまみが濃く柔らかくジューシーさを増した美明豚の厚切りリブロースは当店の看板メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。





## ■牛ハラミの 10 オンス！ THE★ステーキ 1,680 円

ジューシーな牛ハラミ肉約300gを豪華に盛り付けた肉好きにはたまらないステーキです。相性抜群の自家製「エッグソース」&「ブルーチーズムース」の2種類！



## ■熟成肉のチャックロールステーキ 1,880 円

牛肉肩ロースを30日間じっくりと熟成させる事により牛肉特有の香りや旨みを生み出します。ベルサイユの豚の「熟成肉」をお楽しみください。



## ■幻の金華豚のグリル 1,580 円

高級中華食材「金華ハム」で知られる金華豚は、世界を代表する最高級の豚。しっとりコクのある脂、絹のようにキメ細かくやわらかな肉質は豚肉の常識を変える驚きのおいしさです。



## ■5種のスパイス！若鶏のハーブグリル 1,280 円

5種類のハーブスパイスをしっかりと時間をかけて鶏肉に漬け込みました。口の赤に広がるハーブの香りが鶏肉をより一層おいしく引き立てます。



## 肉工場のシャルキュトリー

### ■肉屋のおすすめプレート 1,980 円

当店自慢のプレートで一度におすすめが堪能できます。どれも食べたてみたいという方におすすめ◎。プレートいっぱい敷き詰めたハムやリエット、パテはどれも絶品です。ワインと一緒にどうぞ♪



## DRINK

ベルサイユの豚でボトルワインを飲もう♪



### ベル豚会員のお得な新ワインオーダーシステム!

- ① **ボトルワインをご注文のお客様は、200円で「ベル豚ビギナー会員」に!**  
200円でベル豚ビギナー会員になると、ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。  
シルバーケースにはボトルワイン1本プレゼントサービスもつくのでとってもお得です。
- ② **ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まる!**  
ボトルワインをご注文いただくと飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれたワインカードをプレゼント。
  - ・ワインカード5枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。
  - ・ワインカードを10枚貯めると…「ベル豚マスター」へ昇格! ゴールドカードケースをプレゼントします。
- ③ **「ベル豚マスター」になると仕入れ値価格のベル豚裏ワインリストからご注文できます!**  
ワインカードを10枚貯めた「ベル豚マスター」はスペシャルワインやシャンパンもラインナップする裏ワインリストから常にご注文いただけます。

仕入れ値だと、こんなにお得にお楽しみいただけます!!

**06 エラスリス・オパリュ・パヌール・シャルドネ**  
白ワイン

白桃や洋梨、バナナを想わせるフルーティーな香り。熟した果実の味わいと同時に新鮮さも持つワイン。

**フルーティーな香りのシャルドネ。**

コク **★★☆☆☆** 厚みがある  
酸味 **★★☆☆☆** 強い

【おすすめのお料理】 ボテソラダ、チーズの盛り合わせ、アペリティフなど **¥800**



**28 ベリーニ・ロッソ・トスカーナ**  
赤ワイン

イタリアワインの定番、サンジョベーゼ主体の程よい酸味と細やかで心地よいタンニンと果実の凝縮感があるワイン。

**明るい色合いのイタリア赤。**

ボディ **★★☆☆☆** 軽い  
渋味 **★★☆☆☆** 少ない

【おすすめのお料理】 煮込んだ優しい味の肉料理、オープン料理など **¥700**



**58 モエ・エ・シャンドン・ブリュット**  
スパークリング

スタンダードなシャンパン。良いことがあっても無くても日常的に楽しみたい逸品。

**シャンパンの定番的存在。**

【おすすめのお料理】 ローストビーフ、マリネ、カプレーゼ、ハイ料理など **¥3,800**



**68 ドン・ペリニオン・ロゼ**  
スパークリング

ドン・ペリニオン師の名を冠することを許されたロゼシャンパン。素晴らしい色合いと泡立ち。

**prestige感のあるロゼシャンパン。**

【おすすめのお料理】 ローストビーフ、マリネ、カプレーゼ、ハイ料理など **¥30,000**



ゴールド会員の方は約 70 種類取りそろえたワインを全て仕入れ価格でお楽しみいただけます。

<その他ドリンクメニュー (全 50 種類) >

- ◇ビール(2種) / アサヒスーパードライ 500円、スーパードライゼロ 480円
- ◇樽生スパークリングワイン(2種) / グラス赤 600円、グラス白 600円、カラフェ 2,100円ほか
- ◇ワインカクテル (5種) / キティ 550円、カリモーチョ 550円、キール 550円ほか
- ◇ハイボール (4種) / アップルワインハイボール 450円、コークハイボール 450円ほか
- ◇サワー (4種) / スーパーレモンサワー 580円、自家製はちみつレモンサワー 480円ほか
- ◇こだわりのTEAハイ(3種) / レモンミント 630円、ローズヒップピーチ 630円
- ◇ソフトドリンク (7種) / ペリエ 480円、こだわりの柚子ジンジャーネード 480円ほか

※コースを除き価格は税抜です

【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 or 020-4662-1757 / E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

店舗情報サイト <http://www.diamond-dining.jp/> / 企業情報サイト <http://www.diamond-dining.jp/>