

贅沢すぎる「松坂牛のフォアグラ巻き」に「大きなスーパー酢豚」、「4種の肉カルパッチョ」など
インパクト肉メニューが目白押し！！

日本初！「仕入れ値販売ワインシステム」とこだわりの牛・豚・鶏料理が自慢の肉バル

『ベルサイユの豚 西新宿』7月12日（火）オープン

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)が運営する「ベルサイユの豚」が、新たに西新宿のアイランドタワー内に同ブランド6店舗目となる『ベルサイユの豚 西新宿』を7月12日（火）オープンいたします。同時にブランド店舗全店、従来のメニューからより肉メニューを強化した新メニューに一新いたします。



MEAT&WINE
ベルサイユの豚

贅沢すぎるインパクト肉メニューをはじめ、

牛・豚・鶏のグリルやステーキなど肉肉肉のオンパレード！！

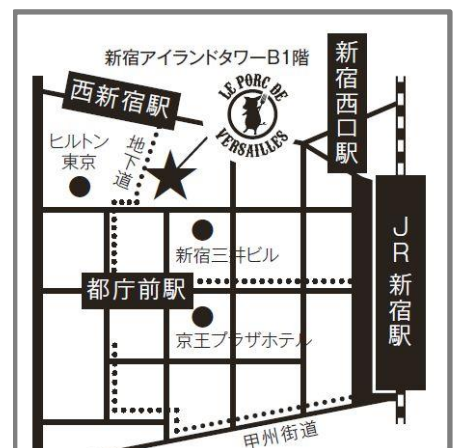
肉に合せるのは、ボトル1本につき1枚つくワインカードを10枚貯めるだけで

仕入れ値=700円からボトルワインが楽しめる肉バル「ベルサイユの豚」

ワインを片手に自慢の肉料理の数々をお楽しみください

店舗情報

店名	ベルサイユの豚 西新宿 (べるさいゆのぶた にししんじゅく)
住所	〒163-1390 東京都新宿区西新宿 6-5-1 アイランドタワーB1階
アクセス	地下鉄丸ノ内線 西新宿駅より徒歩1分、都営大江戸線都庁前駅より徒歩5分、 JR各線新宿駅西口より徒歩7分
TEL	03-5909-2290
営業時間	11:00~23:00 ※7月12日(火)・13日(水)のみ17:00~
定休日	なし(施設に準ずる不定休日あり)
席数	78席
面積	35.76坪(118.21㎡)
平均予算	3,500円
チャージ	500円
駐車場	711台 / 30分300円、1日最大2,000円
オープン日	2016年7月12日(火)
メールアドレス	berubuta-nishishinjuku@diamond-dining.com
URL	http://www.diamond-dining.jp/news/berubuta_nishishinjuku20160712/



看板料理

新登場メニュー「ベル豚スペシャリテ」は贅沢すぎる「松坂牛×フォアグラ」の肉ロールをはじめ「塊肉のスーパー酢豚」、「ポンド肉のグリル」などインパクト大の肉メニューが目白押し。

1 店舗目のオープン以来の看板メニューの 48 時間香草でマリネした豚の骨付きリブロースグリルをはじめ、ジューシーな牛肉約 300 g を豪華に盛り付たステーキ、

5 種類のハーブスパイスをしっかりと時間をかけて漬け込んだ総重量 1 ポンドの鶏のグリルなど従来から人気の豪快な肉のグリルメニューに、今回新たにこだわり抜いて選んだ「NZ 産サーロイングリル」が加わりました。

デザートには女性を中心に大人気のプレミアム生クリームソフト「クレミア」が登場し、肉からメ、デザートまでしっかりお楽しみいただけます。

新登場！インパクト肉メニュー「ベル豚スペシャリテ」

贅沢すぎる夢の共演「松坂牛×フォアグラ」

高級ブランド牛・松坂牛に包まれるのは高級食材・フォアグラ。口に入れた瞬間、両者が溶け合い究極の贅沢な味わいを楽しめます！

ソースは丁寧に時間をかけて作られた自家製の甘めの「マデラソース」を使用。お客様の幸せなお時間を約束する商品です。

■豪華！フォアグラの松坂牛ロール 1,990 円



2 年の歳月を経て誕生した「大きなスーパー酢豚」

2 年間の試行錯誤のうえやっと完成したベルサイユの豚が自信をもって提案する「スーパー-SUBUTA」が誕生！ 赤黒くとろりとした自家製ワイン黒酢で、煮た後に揚げられた柔らかい酢豚は、ホロホロと崩れる繊維の食感ととろりとした脂のコントラストがたまりません！とろみ、酸味、甘みが三位一体化した一度食べたら忘れない体験をお届けします。

■ベル豚 スーパー-SUBUTA 黒酢ワインソース 1,590 円



ルビー色に輝く「激レアの牛カツ」

大人気の牛カツがグランドメニューに新登場。きめ細かい衣を隙間なくびったりまとった牛カツは、厚さ 1 センチほどの一口サイズにカット。断面は真っ赤なルビーのように艶めく思いっきりレア！赤身に近いサーロインで肉食女子に大人気のメニューです。

■厳選サーロインの牛カツ 1,190 円



生肉好きにはたまらない！豚、馬、鴨、鶏の「ミートカルパッチョ」

生肉好きには堪らない、「豚」「馬」「鴨」「鶏」の 4 種の肉刺し風カルパッチョが遂に誕生しました。

4 種それぞれが異なるこだわりの味付けでの仕上がりになっていますので、1 つ 1 つの味わいをワインとともに楽しみください。

■4 種の MEAT クワトロカルパッチョ 1,790 円



噛むほどにジューシーな肉グリル「ミートグリルスペシャリテ」

豊かな自然の中で育ったニュージーランド産の「牛サーロイングリル」

1 年を通じて穏やかな気候、豊かな降雨量、澄んだ水、肥沃な土地に恵まれたニュージーランド。この豊かな自然環境を守り、自然の中で育てた牛を世界で最も厳しいとされる食品安全管理体制で管理しています。そんな NZ 産のサーロインは赤身が多く筋肉質で味わい・香りはさることながら高タンパクで低脂肪。そのヘルシーさに注目が集まっています。

■NZ 産！サーロイン厚切り肉のグリル 1,890 円



ベル豚名物！48時間熟成させた「骨付き豚ロースのグリル」

48時間香草でマリネした骨付きロースを炭火で豪快に焼き上げます。香草の香りがほのかに漂う、柔らかくジューシーな厚切りロースは、当店の名物の一つ！是非一度お召し上がりください。

■茨城県産 美明豚 48時間熟成の骨付きロースのグリル 1,750円

総重量1ポンド！「ハーブチキングリル」

5種類のハーブとスパイスでしっかりと丁寧に長い時間をかけて鶏肉を漬け込みました。口に含んだ瞬間の香りが白ワインと相性抜群です！

こだわりは味だけでなく、ボリューム満点な1ポンド(453.6g)でご用意！

とってもリーズナブルにこだわりのお肉をお楽しみ頂けます。

■1ポンド！5種のスパイスのベル豚☆チキンハーブグリル 1,750円

10オンス=約300グラムのジューシー「カミノステーキ」

約300グラムもあるジューシーなフラップミート(カミノミ・ヒレ肉の近くにあるバラ肉の一部)豪華に盛り付けた肉好きにはたまらないステーキです。肉に合せるソースは相性抜群の自家製「エッグソース」&「ブルーチーズムース」の2種類をご用意しています！

■牛フラップミートの10オンス！THE☆ステーキ 1,690円

旨みが凝縮した"通"好みのお肉「イチボのグリル」

イチボは牛肉の高級部位のひとつで霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさった「通」好みのお肉。牛肉の旨味が凝縮された、きめの細かい肉質で牛肉本来の赤身の味を堪能できる商品です。

■国産牛イチボのグリル 1,790円

0度以下の氷結温度で熟成させた「氷温熟成豚のグリル」

食品が凍り始める温度を「氷結点」と呼び、食品には様々な成分が含まれているため、0℃では凍りません。この0℃から氷結点までの温度域を「氷温域」と呼び、氷温域で管理、熟成させた肉が「氷温熟成肉」となります。

■氷温熟成豚！バラ肉 1,590円

■氷温熟成豚！ロース 1,590円

■氷温熟成豚！盛合せ 1,890円

<その他、料理メニュー（全約80種）>

- サラダ（3種）／クレソンとルッコラのサラダ 790円、ゴルゴンゾーラのポテトサラダ 790円ほか
- タパス（8種）／柚子クリームチーズ 300円、スパイシーチキンボール WITH シャキ×2 生ピーマン 550円ほか
- ワインタパス(6種)／ プロシュート 500円、ポークリエット 500円、オススメプレート（盛合せ） 1,990円ほか
- アヒージョ（4種）／ 海老ときのこのアヒージョ 590円、つぶ貝と帆立の海苔ージョ 590円、明太子のアヒージョ 690円ほか
- サイド（11種）／ローズマリー-V・B・P（ベルサイユビックポテト） 650円、シラス！シラス！シラス！オムレツ 790円ほか
- 満腹（3種）／ベル豚ミートソース 790円、ドライトマトとイワシのシチリア風ピッツア 890円ほか
- デザート（7種）／クレミア（プレミアム生クリームソフト） 500円、クレミアフレンチトースト 890円ほか



ドリンク

肉料理に合わせるワインを小売価格よりも安い「仕入れ値 (=原価)」でご提供する「仕入れ値販売ワインシステム」を採用。
 200円で会員になるとボトルワイン注文ごとに1枚もらえるワインカードを10枚集めるだけで
 この「仕入れ値ワインシステム」をご利用いただけます。
 ワイン以外のドリンクも充実！スパークリングワイン好きにはたまらない人気の「樽生スパークリング」をはじめ
 「スムージー」メニューやプレミアムジュースなどソフトドリンクメニューも新たに登場し、
 アルコールからソフトドリンクまで幅広いメニューをラインナップしています。

お得な「仕入れ値販売ワインシステム」ご利用方法

- ① **まずボトルワインをご注文し、
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り、
10枚貯まると「ベル豚マスター」に昇格！**
 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」になるとすべて仕入れ値価格の「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」はゴールドケースのご提示で、仕入れ値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！

- ◆サンタ・アリシア・メルロー (赤ワイン) 通常価格 2,900円 → 会員価格 700円
 - ◆エストリア・ホワイト (白ワイン) 通常価格 2,500円 → 会員価格 800円
 - ◆ミラヴァル・プロヴァンス・ロゼ (ロゼ) 通常価格 7,500円 → 会員価格 2,500円
 - ◆ヴーヴクリコ・ポンサルダン (シャンパン) 通常価格 14,000円 → 会員価格 5,000円
 - ◆紫鈴 rindo 〈ケンゾー・エステイト〉 (赤ワイン) 通常価格 25,000円 → 会員価格 20,000円
- その他、約 60 種類のボトルワインを仕入れ値価格でご提供しております。



<その他、お酒メニュー例 (約 50 種+ワインリスト) >

- ◇ビール・ビアカクテル (4種) / アサヒスーパードライ 500円、スーパードライゼロ 500円、シャンディガフ 500円ほか
- ◇樽生スパークリングワイン・スパークリングワインカクテル (6種) / グラス赤・白 600円、カラフェ赤・白 2,100円ほか
- ◇ワイン・ワインカクテル (7種) / グラスワイン赤・白 600円、キティ 600円、カリモーチョ 600円、キール 600円ほか
- ◇サングリア (3種) / 自家製サングリア赤・白・ロゼ 590円
- ◇梅酒 (3種) / 自家製オレンジ漬梅酒 590円、自家製レモン漬梅酒 590円、自家製柚子ブルーベリー漬梅酒 550円
- ◇ハイボール・フルーツハイボール (7種) / ハイボール 500円、自家製漬け込みパインハイボール 550円ほか
- ◇サワー (4種) / スーパーレモンサワー 650円、自家製蜂蜜レモンサワー 500円、ウーロンハイ 450円ほか
- ◇スムージー (3種) / RED ビューティー (フランボワーズ・ブルーベリー・パイナップル・トマト) 790円ほか
- ◇ソフトドリンク・プレミアムソフトドリンク (6種) / こだわりの柚子ジンジャーネード 480円、ペリエ 500円ほか

店内

木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気を出し
クラシカルなスチールライトでアクセントを効かせた店内。
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用意するほか
30名様までご利用いただける大人数向けの個室席もご用意しています。

<空間> 全78席

- メインフロア 4名様用×11卓、6名様用×1卓
- 個室席 4名様用×7卓（28名様用個室としてご利用いただけます）



※価格は税抜表記です

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都：計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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
ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : pr@diamond-dining.com