

上野の和食ビュッフェ「大地の贈り物」にて秋ならではの贅沢ビュッフェを期間限定で開催！！
 お米とだしに限界までこだわった食べ放題の常識を覆す「松茸ご飯」と
 ほろ苦いカラメル味のまつたけを乗せた「松茸モンブラン」も新登場！！
『秋の松茸フェア』 9月5日（月）よりスタート！

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）が運営する上野の和食ビュッフェレストラン『大地の贈り物』では、秋の味覚の王様“まつたけ”を目玉に秋の味覚を取り揃えた「秋の松茸フェア」を9月5日（月）～12月4日（月）の期間限定で開催いたします。


【『秋の松茸フェア』開催概要】

今年はお米とだしにこだわり抜いた「松茸ご飯」が新登場！お米は新潟産コシヒカリ、だしは北海道産の昆布と枕崎産の鰹節を使った、まるで料亭で食べているかのような贅沢な味わいと香りをお楽しみいただける料理長自慢の一押しメニューです。
 さらに今年の新作まつたけスイーツ「松茸モンブラン」は、まつたけの味わいと香りをまとったクリームにカラメル味のまつたけをトッピングした絶妙な味わいをお楽しみいただけます。

《開催期間》

9月5日（月）～12月4日（日）

《メニュー詳細》
<ディナー限定メニュー>

- **松茸**炊き込みご飯 ①
- **松茸**寿司 ②
- **松茸**のお吸い物 ③
- **松茸**とベーコンのポテトサラダ
- **松茸**としめじ茸のかき揚げ ⑤
- **松茸**モンブラン ⑥
- **松茸**カラメルソースプリン ⑦
- 豚肉の紅茶煮
- ブルーベリーケーキ

<ランチ・ディナー共通メニュー>

- **松茸**ときのこの米粉グラタン ④
- **松茸**ときのこの餡かけ揚げ出し豆腐
- 里芋とイカの煮物
- 秋刀魚の南蛮漬け
- さつま芋の天ぷら

※仕入れ状況により、期間内であっても予告なく変更や終了になることがあります。



80種類以上の和食メニューが揃うヘルシービュッフェ『大地の贈り物』

【料金（ランチ 80 分、ディナー120 分）】

- ランチ **大人** 平日 1,800 円、土・日・祝 1,990 円 / **小学生** 1,000 円 / **4 歳以上** 500 円 / **3 歳以下無料**
- ディナー **大人** 2,900 円、梅酒飲み放題プラン 3,480 円、梅酒+樽生スパークリングワイン飲み放題プラン 3,990 円
梅酒+ビール・サワー放題プラン 3,990 円、プレミアム飲み放題プラン 4,290 円
小学生 1,500 円 / **4 歳以上** 800 円 / **3 歳以下無料**



- 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
- アクセス J R 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
- 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 16:00~22:00 (L.O.21:00)
- 定休日 無
- 席数 180 席、個室あり
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600129/>

<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 116 店舗(2016 年 7 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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>