

「不思議の国のアリス」の世界で、シェフの本格&フォトジェニックメニューが楽しめる
「アリスのファンタジーレストラン」都内4店舗にて
メニューを英国風にリフレッシュ! 
厳選素材を使用した「オトナ女子向け」のラインナップに全面変更!

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「アリスのファンタジーレストラン」都内一部店舗では、2016年12月11日(日)より順次グランドメニューを変更致します。2016年12月11日(日)より銀座「迷宮の国のアリス」、渋谷「舞踏の国のアリス」にて、2017年1月中旬より新宿「魔法の国のアリス」、新宿「絵本の国のアリス」にて新メニューの提供を開始。「アリス」の生まれた国・英国風のお料理や、氷温熟成肉・トリュフなどの素材にこだわった本格的なお料理をご用意し、大人の女性にもお楽しみ頂ける内容となっております。



英国風メニュー

イングリッシュマフィンや牛肉のギネス煮込み、豆のペースト「マッシュピー」を添えた本場風のフィッシュ&チップスなどが登場。デザートには2段のトレイに載ったティーセットをお楽しみ下さい。



■選べる! 4種のイングリッシュマフィン

各 680 円/1 個、1,280 円/2 個 Set

酵母で発酵させたパンにコーンミールをまぶした、イギリスのパンの定番「イングリッシュマフィン」。香ばしいパンの上に手作りのふわふわオムレツや、フレッシュなお野菜などをたっぷり載せました。いくつか注文し、シェアしても楽しめます!

- ① 白の女王の厚切りベーコンとふわふわオムレツ
- ② 赤の女王の厚切りフレッシュトマトのマルゲリータ
- ③ イモムシおじさんが眠るキノコ
牛肉の煮込みとフレッシュマッシュルーム
- ④ ジャバウォックが住む小さな島
ローストビーフとお野菜のオープンサンド



①

①英国風ティーパーティーセット 1,580円
二段トレイに載ったスイーツセットです。カップケーキや季節のフルーツを彩り鮮やかに盛り合わせました。

②フィッシュ&チップス 英国スタイル 1,000円
白身魚をビールで作った衣で揚げた、イギリス人に広く親しまれている定番の味。レモンを絞り、モルトビネガー、タルタル、豆のペースト「マッシュピー」をつけてクラシカル・スタイルでどうぞ。

③牛肉の英国風ギネス煮込み パイ包み 1,780円
アイルランドの黒ビール「ギネス」とオレンジで、牛肉を柔らかくなるまでじっくり煮込んで旨みを引き出しました。サクサクのパイと共にお召し上がり下さい。



②

③



厳選素材使用 こだわりメニュー

氷温熟成肉やつくば鶏といったお肉や、トリュフ・キタアカリなどの厳選素材を用いた本格メニューです。



①氷温熟成肉とお野菜のロースト 1,580円
0度から肉が凍り始める温度までの「氷温域」で熟成させることで、しっとり感やなめらかさ、旨みがアップした「氷温熟成肉」。当店ではハーブでマリネしてから焼き、フランボワーズソースをかけました。

②つくば鶏の生ハムとフルーツ・モッツアレラチーズのカルパッチョ仕立て 880円
つくば鶏の塩気と洋ナシの甘み、チーズのkokoroの組み合わせがお楽しみ頂ける逸品です。

③トリュフの香るスープリゾット 1,280円
キノコを加え炊き上げたリゾットにハーブとトリュフを載せました。自家製トリュフオイルをかけてどうぞ！

④つくば鶏とキタアカリのトマト煮込み 1,180円
つくば鶏を、ホクホクとした甘みのあるジャガイモ「キタアカリ」とトマトソースで煮込みました。



②



③



④

その他のメニュー



①



②



③



④



⑤

■選べる！5種のティーカップグラス

「はちやめちやお茶会のティーパーティー」各 480 円

ティーカップに入ったキュートな前菜です。

思わず目移りしてしまいそうな 5 種類を取り揃えました。

①ハートのトランプ兵が踊る はちみつクリームチーズ

②女王のバラが彩る アボカドとサーモンのレモン風味

③不思議の国の森を抜けて 黄色いマッシュサラダ

④涙の海でカドリーヌダンス 帆立と甘海老のサワージュレ

⑤王様の大好物 フォアグラバターとローストビーフ ロッシーニ風味

■カラフルパステルパスタ～温野菜とトマト&チーズ～ 1,200 円

まるでリボンのようにカラフルなパスタ。

お皿の底にはシェフ特製のトマトソースで似たお野菜がたっぷりとお敷き詰められています。

自家製のチーズクリームをお好きなだけ加えてお召し上がり下さい！



【その他のメニュー】

<前菜>

■チーズとフルーツの盛り合わせプレート 1,480 円

■パルミジャーノとグリユイエールのカリカリチーズロースト 480 円 …ほか

<サラダ>

■唄う♪アリスのシーザーサラダ 1,180 円

■緑のお野菜のサラダ～シトラスフレーバー～ 750 円

■白いお野菜のサラダ～ミント&ライム～ 750 円

■赤いお野菜のサラダ～ベリードレッシング～ 750 円 …ほか

<温菜>

■大きなティーカップのフライドポテト ハーブバター/ トリュフ風味 各 580 円

■小エビとホタテとお野菜のオイル煮込み 980 円 …ほか

<パスタ/ライス>

■イートミートスパゲッティ 1,100 円

■とろとろ玉子とチーズのミートオムライス 1,280 円 …ほか

<デザート>

■ロイヤルミルクティーのブリュレ 780 円

■いかれ帽子屋のプロフィットロール 980 円

■EAT ME 英国風 アップルクーヘン 680 円 …ほか



店舗情報

「アリスのファンタジーレストラン」とは？

児童小説「不思議の国のアリス」をモチーフにしたレストラン。全7店舗すべて内装の異なるファンタジックな店内では、ホテル出身のシェフ監修による、物語にインスパイアされた本格的なお料理をお楽しみ頂けます。

【2016年12月11日(日)よりメニュー変更】



銀座『迷宮の国のアリス』

住所：中央区銀座 8-8-5 太陽ビル 5F

TEL：03-3574-6980

URL：<http://www.alice-restaurant.com/meikyu/>



渋谷『舞踏の国のアリス』

住所：渋谷区宇田川町 16-9 ゼロゲート B1

TEL：03-3770-2750

URL：<http://www.alice-restaurant.com/buto/>

【2017年1月中旬よりメニュー変更予定】

※具体的な日付は店舗までお問い合わせ下さい。



西新宿『魔法の国のアリス』

住所：新宿区西新宿 1-5-1 新宿西口ハルレク B3

TEL：03-3340-2466

URL：<http://www.alice-restaurant.com/maho/>



新宿『絵本の国のアリス』

住所：新宿区歌舞伎町 1-6-2 T-wing ビル B2

TEL：03-3207-9055

URL：<http://www.alice-restaurant.com/ehon/>

<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)
- ホームページ <http://www.diamond-dining.jp/>

※表示価格はすべて税抜きです

【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 宮島

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 / E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.jp/>(総合情報サイト)

<http://www.diamond-dining.com/>(コーポレートサイト)