

生パウンドケーキや串揚げ、サラダや味噌漬けといったデザートから料理、ドリンクまで
人気の高級いちご「あまおう」を使った 27 ものメニューが 31 店舗で同時スタート！

春の贅沢メニュー 『あまおうフェア』

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）が運営する下記 31 店舗では、3月1日～31日の1ヶ月期間限定で、あまおうを使ったデザートから料理、ドリンクまで 27 ものメニューを展開します。今回の「あまおうフェア」は、福岡県農林水産物ブランド化推進協議会のご協力のもと良質なあまおうをご提供いたします。



あまおう苺の生パウンドケーキ ¥700



ゆるふわ食感で人気の「生パウンドケーキ」をあまおうでアレンジしました。ふわっふわのスポンジとトロトロのあまおう苺クリームの相性が抜群です。

<その他の「あまおう」メニュー>

■あまおう苺のフルーツタルト ¥650

あまおう苺をシンプルにタルトに仕上げました。素材の味が引き立つ一品です。

■あまおう苺のミルクパフェ ¥800

あまおう苺を贅沢に使用し、練乳を使用したミルクソースと合わせました。

中にはチョコブラウニーと、ストロベリーソースが入っています。

※3月3日よりスタート

MAIMON GINZA (マイモンギンザ)

住所：東京都中央区銀座 8-3
西土橋ビル 1~2F
TEL： 03-3569-7733
営業時間：月・火・土 17:30-23:30
水～金-翌 4:00、
日・祝日-23:00
URL： <http://r.gnavi.co.jp/g398526/>



あまおう苺とバナナの串揚げ あまおうアイスとチョコソース ¥550



温かい串揚げと冷たいアイスの組み合わせが絶妙な串揚げ屋ならではのデザート。

<その他の「あまおう」メニュー>

- HOT カクテル
あまおう苺アールグレイ ¥600
- あまおう苺とバナナのスムージーカクテル ¥690
- あまおう苺たっぷりフルーツパークリング ¥600
- “きわだつ甘み”あまおう苺と
2種の生ハムの冷菜 ¥650
- “フレッシュ”あまおう苺のカッペリーニ ¥790
- あまおう苺のパンナコッタ ¥550

月夜の串五郎（つきよのくしごろう）

住所：横浜市西区南幸 2-6-6
DDZ-POINT4F
TEL：045-324-2861
営業時間：17:00～23:30
日・祝日～23:00
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g600173/>



あまおうとプロシュートのスプリングガーデンサラダ ¥680



あまおうの甘みと酸味にイタリア・パルマ産のプロシュートの旨味と塩味、ローストしたクルミがアクセントになったアルコールにぴったりのサラダです。
ロゼのスパークリングとご一緒にどうぞ。

<その他の「あまおう」メニュー>

- 20日熟成牛肩ロースのステーキ
あまおうの赤ワインソース ¥2500
- 20日間低温でじっくりと乾燥熟成させました。熟成によりたんぱく質がアミノ酸へと変化し、やわらかく旨みの強い熟成肉に生まれ変わります。あまおうの赤ワインソースでお楽しみください。



<実施店舗一覧>

- ワインホールグラマー 銀座/東京都中央区銀座 8-2-1 ニッパビル B1
03-5568-6688 <http://r.gnavi.co.jp/g600141/>
- ワインホールグラマー 赤坂/東京都港区赤坂 3-12-3
コンチネンタル赤坂ビル 1F
03-5114-5527 <http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/>

あまおうの味噌漬け“薫焼きチーズ” ¥680



味噌漬けにしたあまおうを薫焼きした熏り高いモツアレチーズと一緒に楽しみください。

<その他の「あまおう」メニュー>

■“あまおう味くらべ”10粒入り ¥680

あまおうをまずはそのまま、その後にお好みで柚子練乳、チョコレート、室戸塩をつけて味比べしながらお召上がり下さい。

■雪解けあまおうの果実酒仕立て ¥680

あまおうを柚子の大バカ 18年に漬けこみました。ヨーグルトと一緒に召上がり下さい。すっきりした司牡丹と好相性です。



<実施店舗一覧>

- わらやき屋 銀座 / 東京都中央区銀座 6-5-15 銀座能楽堂ビル 6F
03-3574-5252 <http://r.gnavi.co.jp/g600103/>
- わらやき屋 龍馬道場 / 東京都港区新橋 3-22-3 新橋 S・Pビル B1~2F
03-3431-7670 <http://r.gnavi.co.jp/g600192/>
- わらやき屋 龍馬の塔 / 東京都港区浜松町 2-1-7 浜松町 201ビル
03-5408-3220 <http://r.gnavi.co.jp/g600185/>
- わらやき屋 浜松町 / 東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング 1F
03-5777-0152 <http://r.gnavi.co.jp/6m5cknrd0000/>
- わらやき屋 田町 / 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 1F
03-4540-6408 <http://r.gnavi.co.jp/rx60kxh70000/>
- わらやき屋 品川 / 東京都港区港南 2-5-5 港南 OMTビル 2・3F
03-6863-5400 <http://r.gnavi.co.jp/g600197/>
- わらやき屋 九段下 / 東京都千代田区九段北 1-3-5 九段第 2 清新ビル 1・2F
03-3221-1351 <http://r.gnavi.co.jp/nt623j8e0000/>
- わらやき屋 新宿 / 東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 8F
03-5362-3137 <http://r.gnavi.co.jp/gmtu28zg0000/>
- 四万十川 / 東京都千代田区有楽町 2-1-21 新幹線高架下建物 1F
03-3591-5202 <http://r.gnavi.co.jp/g600195/>
- 龍馬街道 / 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー B1
03-5461-9148 <http://r.gnavi.co.jp/g600188/>

あまおうとカマンベールのブランマンジェ ¥650



あまおうとカマンベールの上にあまおうピネガークリームを乗せ、クリームの上にあまおうチップをトッピング。甘さ、酸味、塩気が融合した、デザート感覚のカワイイ前菜です。

<その他の「あまおう」メニュー>

■あまおうオレオレアチーズケーキ ¥630

あまおうをたっぷり使用したレアチーズケーキ。オレオを混ぜ込み、サクサクとした食感とカカオ感でアクセントを加えました。

■あまおうヨーグルトラッシー ¥530

あまおうを丸ごと 4 個も使用し、あまおうの美味しさも丸ごと楽しんでいただけます。

artcafe&dining CAFE NOISE (カフェノイズ)

住所：東京都豊島区東池袋 3-1
サンシャインシティ アルパ B1
TEL： 03-3989-7535
営業時間：11:00~23:00 (L.O.22:00)
URL：<http://r.gnavi.co.jp/ga4h009/>



アリスと帽子屋の気ままなおしゃべり ¥580

～あまおうのストロベリートライフル～



イギリスの古い言葉で“気ままなおしゃべり”という意味の『トライフル』。プチシューやマシュマロ、最後にあまおうを飾ったら、さあパーティのはじまりはじまり！！

<その他の「あまおう」メニュー>

■Jewel of strawberries ¥1,080

～女王が愛した莓たちフレッシュフルーツカクテル～
紅茶のリキュールとスパークリングワインのカクテル。クィーンがだいすきな赤い莓を宝石に見立てて…

■女王のスプリングマジック ¥780

～旬のあまおうをそえて～
ヨーグルトドリンクとカルピスで満たしたグラスをあまおうでドレスアップしたノンアルコールカクテル。



<実施店舗一覧>

- 迷宮の国のアリス (銀座) / 東京都中央区銀座 8-8-5 太陽ビル 5F
03-3574-6980 <http://r.gnavi.co.jp/g600101/>
- 絵本の国のアリス (新宿) / 東京都新宿区歌舞伎町 1-6-2 T-wing ビル B2F
03-3207-9055 <http://r.gnavi.co.jp/g600164/>
- 魔法の国のアリス (新宿) / 東京都新宿区西新宿 1-5-1 新宿西口ハルク B3F
03-3340-2466 <http://r.gnavi.co.jp/g600196/>
- 古城の国のアリス (池袋) / 東京都豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1F
03-3985-2193 <http://r.gnavi.co.jp/g600109/>
- 舞踏の国のアリス (渋谷) / 東京都渋谷区宇田川町 16-9 セロゲート B1F
03-3770-2750 <http://r.gnavi.co.jp/e620736/>

あまおうのよくばり和スイーツプレート ¥680



あまおう苺のムース、あまおう苺とクリームチーズの春巻き、あまおう苺の大福アイスとあまおうづくしの3種の和スイーツ贅沢に盛合しました。

プルンとした食感の甘酸っぱい春色ムースには、丸ごとあまおうをトッピング。

クレープで包んだ大福アイスは、甘酸っぱいアイスとあんこの組み合わせをお楽しみいただけます。

さらにパリパリ食感の春巻きで味わいにアクセントを加えました。

<実施店舗一覧>

- | | | |
|---|--------------|---|
| ■ さかえや 高田馬場總本店 / 新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1～2F | 03-3360-8200 | http://r.gnavi.co.jp/g398506/ |
| ■ さかえや 恵比寿本店 / 渋谷区恵比寿西 1-9-12 | 03-5728-3322 | http://r.gnavi.co.jp/g398522/ |
| ■ さかえや 浦和本店 / さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F | 048-793-6522 | http://r.gnavi.co.jp/g398539/ |
| ■ さかえや みなとみらい本店 / 横浜市西区みなとみらい 2-3-8 クイーンズアーク横浜 [アット] 2nd 3F | 03-3360-8200 | http://r.gnavi.co.jp/g052830/ |
| ■ 銀座 樽丸 / 千葉県千葉市美浜区ひび野 1-9 スーク海浜幕張 3F | 043-296-0010 | http://r.gnavi.co.jp/g600149/ |

**【1日限定7食】福岡県産あまおう
贅沢和甘膳～苺華～ ￥730**

**【番外編】ランチビュッフェにも
フレッシュあまおうが登場！**



「ミントミルク苺とバニラアイス」や「桜と柚子カスタードクリーム苺大福」、「あまおうのホワイト生チョコレート」、「あまおうの巣籠りミルフィーユ仕立て」などあまおうをふんだんに使用した和の甘味を盛合せました。

ランチの和食ビュッフェにフレッシュあまおうが登場！
常時約 35 種類のお食事や 15 種類のドリンクバーとともに
お楽しみ頂けます。

■大人 90分 1,300 円、土日祝 1,500 円 (子供料金有)

蒸し屋 清郎 (むしやせいろ)

住所：東京都渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B2
TEL：03-3770-5741
営業時間：17:00～23:30、金・土・祝前日～翌 2:00
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g600154/>

隠れ房 新宿 (かくれぼう しんじゅく)

住所：東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 7F
TEL：03-5369-4437
営業時間：ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:00～23:30、日・祝日～23:00
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g486507/>

焼きマシュマロとあまおうのラッシー“あまっしー” ￥480



あまおうをラッシーに仕上げたその名も“あまっしー”。串に刺さった焼きマシュマロやフレッシュ苺とともに楽しみいただけるノンアルコールカクテルです。

<その他の「あまおう」メニュー>

■【アルコール】自家製あまおうソースの
ヨーグリート ￥580

自家製・あまおうの苺ソースとヨーグルトのリキュールで甘酸っぱいカクテルに仕上げました。

■【アルコール】あまおうのカイピリーニャ～Everyday、カザーシャ～ ￥580

今年はオリンピックイヤー！旬のあまおうを開催国・ブラジル定番の「カイピリーニャ」に仕上げたさわやかなカクテルです。



<実施店舗一覧>

■聖橋 鳥福／	千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィンビル 6F	03-3292-8680	http://r.gnavi.co.jp/g600159/
■上野 鳥福／	台東区上野 6-14-7 岡埜榮泉ビル 3F	03-3835-4822	http://r.gnavi.co.jp/g887407/
■水道橋 鳥福／	千代田区三崎町 2-22-18 西山興業水道橋ビル 4F	03-3261-9626	http://r.gnavi.co.jp/g600193/
■九段下 鳥福／	千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2F	03-3261-7606	http://r.gnavi.co.jp/g600191/

※価格は税抜き表示です

【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・重田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

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