

高級食材“まつたけ”も食べ放題メニューに登場！！

80種類以上の食べ放題メニューが揃う上野の和食ビュッフェ「大地の贈り物」にて

『松茸・秋の味覚フェア』開催！

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「松茸・秋の味覚フェア」を9月4日(木)～11月16日(日)の期間限定で開催いたします。



『松茸・秋の味覚フェア』開催概要

秋といえば、おいしい味覚が目白押し！
 そんな秋の味覚を食欲の秋にちなみ、食べ放題で思う存分満喫してみませんか？
 なんと秋の味覚の王様・高級食材“まつたけ”もディナータイムなら食べ放題です！！
 ぜひ味覚・食欲の秋は「大地の贈り物」にお任せください。

《開催期間》

9月4日(木)～11月16日(日)

《フェアメニュー》

- ◇松茸の炊き込みご飯(ディナー限定)
- ◇松茸の茶碗蒸し(ディナー限定)
- ◇揚げだし豆腐の松茸あんかけ(ディナー限定)
- ◇モンブラン(ディナー限定)
- ◇秋刀魚の南蛮漬
- ◇里芋の煮物
- ◇さつま芋の天麩羅
- ◇りんご

※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』

【大人料金】平日ランチ（80分）1,800円、週末ランチ（80分）1,990円／ディナー（120分）2,900円～（税込）



『大地の贈り物』は、「昔ながらの台所」をコンセプトにした自然派和食ビュッフェレストランです。

毎日 80 種類以上揃う自慢のメニューのなかでも、からだに優しい有機野菜を使った「生野菜」や野菜料理メニューに特にこだわっています。ドリンクメニューは、約 40 種類のハーブティーをはじめ、ディナータイムには 100 種類の梅酒の飲み放題もご用意。

伝統を受け継ぐ昔ながらの農家をイメージした店内は、温かくノスタルジー溢れる雰囲気。ビュッフェテーブルは大きな竈とお釜をモチーフに、お櫃の形をした丸テーブル席や、茶碗とお箸の形をしたライトなど、おいしい料理を作り出す昔ながらのさまざまな道具をモチーフにしたインテリアも必見です。

□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	JR上野駅不忍口より徒歩 5 分 JR 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、 都営大江戸線 上野御徒町駅 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～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/



【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.jp/>