

ロマンティックなイルミネーション、きらめく夜景、心躍るクリスマスツリーなど
 クリスマス気分満喫ポイントが揃う

プレミアムクリスマスレストラン

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)が運営する下記店舗では、イルミネーションや夜景などクリスマス気分を演出する空間とともにクリスマス期間限定のコース料理をご用意いたします。

イルミネーション

青い光に包まれる光の渓谷『カノン・ダジュール』を見下ろすダイニングラウンジ 汐留『GLASS DANCE Caretta Shiodome』

カレッタ汐留で毎年開催されるダイナミックなイルミネーション。今年「カノン・ダジュール Canyon d'Azur ~光の渓谷へ~」と題し、約25万球のLEDを使った青い光の世界に包まれる幻想的なイルミネーションです。360度光に包まれる全長約15mの「光の回廊」を通り抜けると、その先には、空に向けて「光の柱」や「カリオンツリー」が高くそびえ立ちます。このイルミネーションを窓際のお席から眼下にのぞめる『GLASS DANCE Caretta Shiodome』では、イルミネーションとともに楽しめるロマンティックなクリスマスディナーをご用意しています。



【12月23日~12月25日】X'mas Dinner コース 7品 7,000円

【窓際限定3組】Canyon d'Azur X'mas 全7品 10,000円

大切な方と夜景を眺めながら、素敵なお時間をお過ごし頂けるよう23日~25日限定で特別なコースをご用意致しました。

- 【アペリティーヴォ】 カノン・ダジュール スパークリングワイ
- 【アミューズ】 生ハムと苺のピンチョス ヴィンコットジュレのアクセント
- 【オードブル】 サーモンとクリームチーズのムースリース
海老ととんぶりのタルタルをのせて
- 【スープ】 フォアグラとトリュフのコンソメスープ
- 【ポワゾン】 真鯛のポシェとCAVIARORI 柚子胡椒風味の白ワインソース
- 【ヴィアンド】 牛フィレ肉のポワレ エスプレッソ風味のマディラソース
ポルチーニとキタアカリのグラタンダフィノワーズ添え
- 【デザート】 オレンジカスタードのミルフィーユ GD 伝統のポルポロンとともに



『GLASS DANCE Caretta Shiodome』(グラスダンス カレッタシオドメ)

- 住所: 〒105-7090 東京都港区東新橋 1-8-2
カレッタ汐留 キャニオンテラス 1階
- アクセス: JR・地下鉄銀座線「新橋駅」より徒歩5分
- TEL: 03-3572-4681
- 営業時間: ランチ 11:30~15:00
ディナー 月~金 18:00~23:00、土・日・祝 17:00~22:00
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600161/>

きらめく夜景

地上 200m 新宿ビル群の夜景と星空を目の前に広がる絶景レストラン 新宿『星空の中へ』

【12月20日～22日】

プレクリスマスコース 7品 10,000円

【12月23日～25日】

プレミアムクリスマスコース 7品 12,000円

見渡す限り新宿ビル群のきらめく夜景が広がる天空の和食スカイダイニングです。地上 200mの瞬く星空に囲まれた空間で厳選素材の美食の数々をお楽しみください。

店内にはテーブル席のほか、横並びのカップルシートもご用意。和食をベースにしたクリスマスコースには、牛フィレやフォアグラを使ったメインディッシュのほか、特製のクリスマスケーキをご用意しています。



『星空の中へ』



住所：〒163-0590 東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル 50F
アクセス：J R 新宿駅 西口 徒歩 5分
地下鉄丸ノ内線 西新宿駅 2 番出口 徒歩 4分
TEL：03-5325-2181
営業時間：ランチ 11:30～14:00
ディナー 月～土 17:00～23:30、日・祝日 17:00～23:00
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g600181/>

よこはま「みなとみらい」の夜景が彩る限定数の窓側席をご用意 横浜『美食米門 横浜』

【12月20日～12月22日】

夜景の見えるプレクリスマスコース 7品 7,000円

【12月23日～12月25日】

聖なる夜のクリスマスコース 7品 9,000円

※お席の指定予約は承っておりません。当日抽選にてお席決定となります。
※窓際席、ご当選のお客様はコース金額に別途 2,000 円のチャージ料金を頂戴致します

人気スポット・横浜みなとみらい地区の夜景や「よこはまコスモワールド」の大観覧車・イルミネーションを眺めながら、大切な人とロマンチックで贅沢なひと時をお過ごしいただけます。

旬の魚介と季節の野菜、高級食材を使った「美食米門」ならではのクリスマス特別料理を横浜の夜景とともにお楽しみください。



『美食米門 横浜』(ビショクマイモン ヨコハマ)



住所：〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 2-2-1 横浜ワールドポーターズ 5F
アクセス：みなとみらい線 みなとみらい駅 徒歩 5分、J R 桜木町駅 徒歩 10分
TEL：045-222-2520
営業時間：ランチ 11:00～14:30
ディナー 17:00～23:00、土・日・祝日 15:00～23:00
URL：<http://r.gnavi.co.jp/g398517/>

店内イルミネーション

ホワイトイルミネーションの木々が彩る幻想的なクリスマステラス 渋谷『美食米門 渋谷』

【12月23日～12月25日】

聖夜会席「米門 Christmas'14」 10品 6,000円

※完全2時間、2部制となります。下記からお時間をお選び下さい。

①18:00-20:00 ②20:30-22:30

※限定コースとなりますのでお席の空きがなくなり次第、受付終了となります、予めご了承下さい。

渋谷の中心にありながら、四季折々の色合いを見せるガーデンテラス席のある『美食米門 渋谷』。
クリスマスシーズンには、ホワイトカラーに彩られ幻想的な雰囲気。そんな大人の隠れ家空間でテラスを眺めながらクリスマス限定のコースをお楽しみいただけます。



『美食米門 渋谷』(ビショクマイモン シブヤ)



住所： 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 15-1 渋谷パルコパート1 8F
アクセス： JR 渋谷駅 6番出口 徒歩5分
TEL： 03-3572-4681
営業時間： ランチ 11:00～15:00、ディナー 17:30～23:30
URL： <http://r.gnavi.co.jp/g398516/>

ブルーのライトがきらめく巨大なツリーが店内を彩りラグジュアリーな時間と演出 恵比寿『MAIMON EBISU』

【12月24・25日限定】

聖夜を彩る Christmas Dinner Course 6品 9,000円

※完全2時間、2部制となります。

7・8階が吹き抜けとなった空間に天井から吊り下がるシルバークーテンが印象的な繊細かつダイナミックな空間です。天井まで届く圧巻のワインセラーをはじめ、マーブル模様のイタリア産トラバーチン大理石を敷き詰めた床、クロコダイルレザーを使用したシートなど洗練された大人の非日常感溢れる時間を演出します。
クリスマスコースには店自慢の新鮮な魚や熟成肉のローストビーフなど贅沢を極めた料理の数々をご用意しています。



『MAIMON EBISU』(マイモン エビス)



住所： 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7～8F
アクセス： JR 恵比寿駅 西口 徒歩3分
地下鉄日比谷線 恵比寿駅 3番出口 徒歩1分
TEL： 03-3715-0303
営業時間： 17:00～23:30、金・祝前日 17:00～24:00
URL： <http://r.gnavi.co.jp/g398511/>

丸鶏ローストチキン

クリスマスには欠かせないチキンは迫力満点の丸鶏で肉女の心を驚づかみ！
銀座『WINEHALL GLAMOUR』

【12月23～25日】
カジュアルコース 6品 【2H 飲放題つき】 5,000円(税込)

とあるシャトーの地下ワインカーブで開催されるワイン市をテーマにストーンウォールや大きなワイン樽にかこまれた重厚感のある空間で、カジュアルにワインとお料理をお楽しみいただくワインダイニングです。そそり立つ巨大なワイン樽は、半個室天井まで届きそうなワイン棚が店内を彩ります。クリスマス期間には限定で、クリスマスの料理といえばコレ・丸鶏のローストチキンが fitted クリスマスパティー向けのコース料理をご用意。飲み放題には樽生スパークリングワインもつくお得なプランとなっています。



『WINEHALL GLAMOUR』(ワインホールグラマー)



住所： 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-2-1 ニッタビル B1
アクセス： 地下鉄 銀座駅 徒歩 5分、J R 新橋駅 徒歩 3分
TEL： 03-5568-6688
営業時間： 18:00～翌 5:00、土 17:00～翌 5:00
URL： <http://r.gnavi.co.jp/g600141/>

※一部を除き価格は税抜です。



<http://www.diamond-dining.jp/event/christmas/>

【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/>