

今年 は 100 年に一度の 15 (イチゴ) イヤー！ 『いちごスイーツ』から『いちごサラダ』まで 『莓メニュー』が勢揃い！！

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、2015 年の今年、15 (イチゴ)イヤーとして話題のいちごを使ったメニューをご提供いたしております。

2015 年の今年 は 15(イチゴ・莓)ということで 100 年に一度のイチゴイヤー！！
 ということで、例年以上に「いちご」が盛り上がること間違いなしの乙女心をくすぐる真っ赤でかわいいス
 イーツから、いちごを使ったサラダまで、さまざまな莓メニューをご紹介します。

池袋『cafe noise』 いちごやラズベリーなどたっぷりベリーをのせたパンケーキとトライフルパフェ



ベリーソースパンケーキ 1,080 円

リキュールを加えたビターテイストの自家製カカオクリームとベリーソースを添えたフレンチパンケーキです。メープルシロップとバターをホイップした「メープルバター」を合わせれば、甘酸っぱさと優しい甘みのハーモニーが楽しめます。



フルーツパンケーキ 1,180 円

いちご、キウイ、オレンジ、ブルーベリーなどのフレッシュフルーツたっぷり！フルーツに合わせるのは、栄養豊富な穀物やナッツが摂れる「グラノーラ」という美味しくヘルシーなコンビネーションをお楽しみいただけます。



**ベリーベリーチョコ
トライフルパフェ 980 円**

いちご、ラズベリー、ブルーベリーなど、ベリーづくしのパフェ。チョコレートアイスと一緒にどうぞ！

artcafe&dining CAFE NOISE (カフェノイズ)

住 所 : 豊島区東池袋 3-1 サンシャインシティ専門店街アルパ B1

T E L : 03-3989-7535

営業時間 : 11:00~23:00 (L.O.22:00)

H P : <http://r.gnavi.co.jp/ga4h009/>





恵比寿『MAIMON EBISU』 ドライいちごを敷き詰めたスイートな女子のためのティラミス

苺のティラミス 600 円

ダイスカットされたドライいちごの下にサクサク触感のグラノーラが入った見た目も華やかなティラミスデザートです。
いちごの甘酸っぱさとまろやかで深いコクのあるクリームが相性抜群!!

MAIMON EBISU (マイモンエビス)

住 所 : 渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7~8F
T E L : 03-3715-0303
営業時間 : 17:00~23:30 (L.O.22:30)、金・祝前日~24:00
H P : <http://r.gnavi.co.jp/g398511/>



銀座『MAIMON GINZA』 サクサクのタルトに甘酸っぱいいちごが抜群の組み合わせ

フルーツタルト 650 円

その時期ごとに旬の果物をタルトでご提供している
『MAIMON GINZA』では
この時期、厳選した産地のいちごを使用した「イチゴのタルト」をご用意しました

MAIMON GINZA (マイモンギンザ)

住 所 : 中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1~2F
T E L : 03-3569-7733
営業時間 : 17:30~翌 4:00、月・火・土~23:30、日・祝日~23:00
H P : <http://r.gnavi.co.jp/g398526/>



五反田『DON CONA CONERY』 3種のベリーを引き立てるたっぷりのカスタードクリーム

苺と3種ベリーのカスタードタルト 680 円

濃厚でクリーミーなたっぷりのカスタードのうえには
いちごをメインにブルーベリー、ラズベリー、クランベリーといった
3種のベリーをトッピング。
甘さと甘酸っぱさの絶妙なバランスが鉄板の組み合わせです。

DON CONA CONERY (ドンコナコネリー)

住 所 : 品川区東五反田 2-1-2 レミィ五反田 8F
T E L : 03-3441-1271
営業時間 : ランチ 11:00~15:00、ディナー 15:00~23:00
H P : <http://r.gnavi.co.jp/g600150/>



新宿『キリストンカフェ東京』 甘酸っぱいいちごがアクセントのフルーツサラダ

旬のフルーツとモッツアレラのカブリ風サラダ

果実のドレッシングで 1,200 円

モッツアレラチーズとトマトとバジルに甘酸っぱいいちごを加えた
爽やかな味わいが特徴のこの時期限定のサラダです。
見た目も華やかで女子会の人気メニューとなっています。

キリストンカフェ東京 (キリストンカフェトウキョウ)

住 所 : 新宿区新宿 5-17-13 オリエンタルウェーブ 8・9F
T E L : 03-5287-2426
営業時間 : 17:00~23:30
H P : <http://r.gnavi.co.jp/g465406/>





渋谷・池袋・錦糸町『ベルサイユの豚』 今年ブレイク必須の「マシュマロトースト」といちごのタッグ

苺とバナナのマシュマロトーストグラタン 880 円

人気の「マシュマロトースト」にいちごとバナナをトッピング。
溶けたマシュマロのホイップクリームのようなトロリとした触感と優しい甘さがクセになります。

ベルサイユの豚 (ベルサイユノブタ)

■渋谷/ 東京都渋谷区神南 1-20-15 国際 101 号館 B1

03-5428-5731

<http://r.gnavi.co.jp/g600105/>

■池袋/ 東京都豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3 号館 B1

03-3985-2192

<http://r.gnavi.co.jp/g600108/>

■錦糸町/ 東京都墨田区江東橋 3-13-6 KINSIA ビル 5F

03-5624-0320

<http://r.gnavi.co.jp/g600119/>



その他『和風いちごメニュー』のご紹介



豆乳ヨーグルト

いちご練乳パフェ 680 円

豆乳とヨーグルトを使い、コクがありながらもさっぱりした味わいの和風パフェです。練乳のかかったいちごがポイントです。

<京町恋しぐれ 新宿>

新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F

03-5360-7644

<http://r.gnavi.co.jp/g465407/>

あまおうアイスの

アフォガード 590 円

甘酸っぱいあまおうのアイスに熱々のエスプレッソをかけてお召し上がりいただけます。

<九州黒太鼓>

新橋 <http://r.gnavi.co.jp/g600139/>

田町 <http://r.gnavi.co.jp/g600182/>

品川 <http://r.gnavi.co.jp/g600198/>

恵比寿 <http://r.gnavi.co.jp/g600147/>

池袋 <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

横浜 <http://r.gnavi.co.jp/g398534/>

福岡あまおういちごの

アイス最中 650 円

色鮮やかなあまおうジェラートとあんこの和と洋の意外な組み合わせが絶妙なアイス最中です。

<薩摩ごかもん>

天満橋 <http://r.gnavi.co.jp/k753508/>

梅田茶屋 <http://r.gnavi.co.jp/c158600/>

京橋 <http://r.gnavi.co.jp/b3r9cxzc0000/>

京都四条 <http://r.gnavi.co.jp/k753509/>

ダイヤモンドダイニンググループの『苺メニュー』情報ページはこちら>>

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

【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/>