

日本初!「仕入れ値販売ワインシステム」とこだわりの豚・牛・鳥料理が自慢の肉バル
『ベルサイユの豚 田町』が
6月15日(月)オープン
「樽生スパークリング飲み放題」対応のオープンテラス席も完備!!

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングは錦糸町、渋谷、池袋、九段下に続く「ベルサイユの豚」ブランド 5 店舗目となるオープンテラス席を完備した『ベルサイユの豚 田町』を 2015 年 6 月 15 日(月)にオープンいたします。

Le Porc de versailles
ベルサイユの豚



会員価格・700円からボトルワインをご提供する肉バルです。
ワインに合わせるのは数量限定の熟成豚ロースの炭火焼きをはじめ、
旨味を引き出した熟成牛やスパイシーなハーブチキンのグリル、
生ハムやリエット、パテなどのシャルキュトリー…
ワインを片手に自慢の肉料理の数々をお楽しみください。

SHOP DATA

住所	東京都港区芝5-26-20 建築会館2階
アクセス	JR 田町駅 三田口 徒歩3分、地下鉄三田駅 A3番出口 徒歩2分
TEL	03-5439-6497
営業時間	月～木・土・祝前日 17:00～23:30 (L.O.22:30)、金 17:00～26:00 (L.O.25:00)
定休日	日・祝日
席数	112席 (うちテラス席 32席)
面積	47.51坪
平均予算	3,800円
チャージ	500円
駐車場	なし
メールアドレス	berubuta-tamachi@diamond-dining.com
URL	http://r.gnavi.co.jp/52nas1wp0000/

SPACE

木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気 연출し
流木のシャンデリアやクラシカルなシーリングファンでアクセントを効かせた店内。
大きなワイン棚を設置したメインフロアには4名様向けのオープンなテーブル席を中心にをご用意するほか
大人数向けの半個室席もご用意しています。
夜風が心地よいテラス席もあり、スパークリングを飲み放題でご提供するビアガーデンとしてお楽しみいただけます。



- お席詳細■ 貸切 50名様より / テラス席 32席 / 全 118席
- メインフロア： 4名様用テーブル席×6卓
- Aフロア： 4名様用テーブル席×2卓(8名様用のお席としてもご利用いただけます)
- Bフロア： 4名様用テーブル席×1卓、6名様用テーブル席×2卓(16名様用の半個室にもなります)
- Cフロア： 4名様用テーブル席×8卓(32名様用のお席としてもご利用いただけます)
- テラス： 4名様用テーブル席×8卓

FOOD

■こだわりの料理■

スペシャルティ

■48時間熟成 豪快骨付きロース炭火焼き 1,480円〜

48時間香草でマリネした骨付きリブロースを炭火で豪快に焼き上げました。寝かせることでよりうまみが濃く柔らかくジューシーさを増した美明豚の厚切りリブロースは当店の看板メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。



■牛ハラミの10オンス! THE★ステーキ 1,680円

ジューシーな牛ハラミ肉約300gを豪華に盛り付けた肉好きにはたまらないステーキです。相性抜群の自家製「エッグソース」&「ブルーチーズムース」の2種類!



■熟成肉のチャックロールステーキ 1,880円

牛肉肩ロースを30日間じっくりと熟成させる事により牛肉特有の香りや旨みを生み出します。ベルサイユの豚の「熟成肉」をお楽しみください。



■幻の金華豚のグリル 1,580円

高級中華食材「金華ハム」で知られる金華豚は、世界を代表する最高級の豚。しっとりコクのある脂、絹のようにキメ細かくやわらかな肉質は豚肉の常識を変える驚きのおいしさです。



■5種のスパイス！若鶏のハーブグリル 1,280円

5種類のハーブスパイスをしっかりと時間をかけて鶏肉に漬け込みました。口の赤に広がるハーブの香りが鶏肉をより一層おいしく引き立てます。



肉工場のシャルキュトリー

■肉屋のおすすめプレート 1,980円

当店自慢のプレートで一度におすすめが堪能できます。どれも食べたてみたいという方におすすめ◎。プレートいっぱい敷き詰めたハムやリエット、パテはどれも絶品です。ワインと一緒にどうぞ♪



■やわらかローストビーフ 生姜ソース 880円 (写真)

時間をかけてゆっくりと焼き上げた当店自慢のローストビーフ。濃厚な赤身肉の旨味を存分に味わえます。

■自家製ポークリエット 580円

コンソメで煮込んだ豚肉をムースタイプのリエットに仕上げました。口当たりが軽いのでお書のおつまみに最適！



<その他、料理メニュー (全約 50種類)>

■冷菜・タパス

アプリコットと干し葡萄のハニークリームチーズ 480円、彩り野菜のピクルス 600円ほか

■サラダ

春菊サラダ with ライム 680円、3種の香草と赤身肉のTHE★肉サラダ 1,100円ほか

■自家製ソーセージ

鉄板！生ソーセージ 680円、鉄板！粗挽きソーセージ 680円

■おつまみ

エッグスラット 550円、チキンのガリパン焼き～ディアブロ風～750円ほか

■アヒージョ

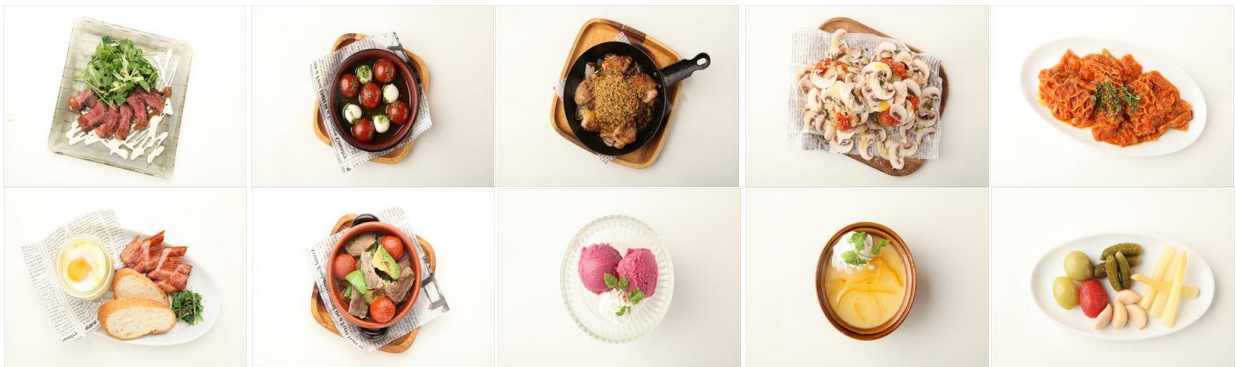
つぶ貝と帆立の海苔ーじョ 590円、チェリートマトとモッツアレラのアヒージョ 590円ほか

■満腹

ドライトマトとシチリア風ピッツア 880円、ボロネーゼのラザニア 980円ほか

■デザート

赤ぶどうのソルベ 380円、自家製レモンソースのブラマンジェ 480円ほか



ベルサイユの豚でボトルワインを飲もう♪



ベル豚会員のお得な新ワインオーダーシステム!

- ① **ボトルワインをご注文のお客様は、200円で「ベル豚ビギナー会員」に!**
200円でベル豚ビギナー会員になると、**ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。**
シルバーケースにはボトルワイン1本プレゼントサービスもつくのでとってもお得です。
- ② **ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まる!**
ボトルワインをご注文いただくと飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれた**ワインカードをプレゼント。**
・ワインカード 5枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。
・ワインカードを 10枚貯めると…「**ベル豚マスター**」へ昇格! **ゴールドカードケースをプレゼント**します。
- ③ **「ベル豚マスター」になると仕入れ値価格のベル豚裏ワインリストからご注文できます!**
ワインカードを10枚貯めた「ベル豚マスター」はスペシャルワインやシャンパンもラインナップする裏ワインリストから常にご注文いただけます。

仕入れ値だと、こんなにお得にお楽しみいただけます!!

◆ラ・ノビア (スパークリング)	ベル豚マスター価格 700円
◆エストリア・ホワイト (白ワイン)	ベル豚マスター価格 800円
◆サンタ・アリシア・メルロー (赤ワイン)	ベル豚マスター価格 700円
<プレミアムワイン>	
◆モエ・エ・シャンドン・ブリュット (シャンパン)	ベル豚マスター価格 3,800円
◆ドン・ペリニオン (シャンパン)	ベル豚マスター価格 14,000円
◆ヴーヴクリコ・ロゼ・ローズラベル (シャンパン)	ベル豚マスター価格 4,700円

<その他ドリンクメニュー (全 50 種類) >

- ◇ビール(2種) / アサヒスーパードライ 500円、スーパードライゼロ 480円
- ◇樽生スパークリングワイン(2種) / グラス赤 600円、グラス白 600円、カラフェ 2,100円ほか
- ◇ワインカクテル (5種) / キティ 550円、カリモーチョ 550円、キール 550円ほか
- ◇ハイボール (4種) / アップルワインハイボール 450円、コークハイボール 450円ほか
- ◇サワー (4種) / スーパーレモンサワー 580円、自家製はちみつレモンサワー 480円ほか
- ◇こだわりのTEAハイ(3種) / レモンミント 630円、ローズヒップピーチ 630円
- ◇ソフトドリンク (7種) / ペリエ 480円、こだわりの柚子ジンジャーネード 480円ほか

※価格は全て税抜です

【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

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

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