

牛・豚・鶏のグリルが看板メニューの肉バル『ベルサイユの豚』5店舗にて  
誕生日や歓送迎会にぴったりの新アニバーサリーデザート

# 『フルーツブーケ』4月より提供スタート！

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)が運営する肉バル『ベルサイユの豚』5店舗では  
記念日向けにご用意しているアニバーサリーデザートに新たに「フルーツブーケ」のご提供を2016年4月1日(金)よりスタートします。

## 【「ベルサイユの豚」の「フルーツブーケ」】



レストランでお祝いする誕生日や記念日に欠かせない存在となったアニバーサリーデザートプレート。  
ワンプレートにケーキやフルーツなどのデザート盛り合わせたものが主流ですが、今回「ベルサイユの豚」に登場するのは、いちごをメインにたくさんの果物を花束のように仕上げたその名も「フルーツブーケ」2,900円(税抜)。  
この贅沢な「フルーツブーケ」を8名様以上でご利用いただくと無料サービスいたします(全店金曜と一部店舗で土曜は無料サービス適応外日となります)。  
チョコフォンデュもご用意していますので、お好みでディップしてお召し上がりください。

## 肉女子に人気の肉料理とともに会員になると格安で約60種のワインが楽しめる肉バル『ベルサイユの豚』

48時間香草でマリネした、豚肉の骨付きリブロースを炭火で豪快に焼き上げた『48時間熟成の豪快骨付きロース炭火焼き』をはじめ、赤身の肉の旨味が凝縮された『イチボステーキ』や牛肉肩ロースを30日間熟成させた『熟成肉のチャックロールステーキ』などの牛ステーキ、ハーブスパイスにじっくりと漬け込んだ『5種のスパイス若鶏のハーブグリル』など、豚・牛・鶏6種類の肉料理が自慢の肉バルです。

肉料理のおともには約60種類のワインメニューをご用意。

会員になりさらに「ベル豚マスター」になると、仕入れ値でボトルワインや樽生スパークリングのカラフェボトルがお楽しみいただけるサービスも実施しています。



### ベルサイユの豚 渋谷

□住 所：渋谷区神南 1-20-15 国際 101 号館 B1  
□T E L：03-5428-5731  
□U R L：<http://r.gnavi.co.jp/g600105/>

### ベルサイユの豚 池袋

□住 所：豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3 号館 B1  
□T E L：03-3985-2192  
□U R L：<http://r.gnavi.co.jp/g600108/>

### ベルサイユの豚 錦糸町

□住 所：墨田区江東橋 3-13-6 KINSIA ビル 5F  
□T E L：03-5624-0320  
□U R L：<http://r.gnavi.co.jp/g600119/>

### ベルサイユの豚 九段下

□住 所：千代田区九段北 1-2-7 フローレンス九段 1～3F  
□T E L：03-3556-4220  
□U R L：<http://r.gnavi.co.jp/h41vtfr60000/>

### ベルサイユの豚 田町

□住 所：港区芝 5-26-20 建築会館 2F  
□T E L：03-5439-6497  
□U R L：<http://r.gnavi.co.jp/52nas1wp0000/>



#### 【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](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.jp/>