

映画公開で盛り上がる「アリス」のレストランに、大人女子がワクワクできる新メニューが勢揃い
「夏のベジフル」メニュースタート
 旬の夏野菜、フルーツたっぷりのお料理で元気とキレイをチャージ!

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「アリスのファンタジーレストラン」都内5店舗では、旬の夏野菜やフルーツをたっぷり使った「夏のベジフル」メニューを7月1日(金)から8月31日(水)の期間限定でご提供いたします。期間中は5店舗共通のコースメニュー、店舗ごとに異なるカラフルなアラカルトメニューやカクテルをご用意。児童小説「不思議の国のアリス」をモチーフにしたファンタジックな空間で、お食事をお楽しみ頂きます。

サマーコースメニュー(都内5店舗共通)



暑さで食欲が落ちてしまう夏は、旬の野菜やフルーツで元気とキレイをチャージ!

弱った胃腸の働きを助けてくれるミネラルや紫外線に負けないカロテン、ビタミンCなど女性にうれしい栄養素を含んだ3種類のコースメニューをご提案いたします。

幼いころに親しんだ、児童小説「不思議の国のアリス」をモチーフにしたファンタジックな空間は、普通のレストランでは満足できない大人女子にもぴったり。ボリュームたっぷりなのにヘルシーなお料理を楽しんで、この夏をアクティブにお過ごし下さい。

<一番人気! スタンダードコース>

女子会にぴったり! 元気になれるしあわせディナー♪

■アリスインワンダーランドコース 7品 3,000円より~

- 【スープ】「ドリンク・ミー」本日の冷製スープ
- 【前菜】「イート・ミー」プレート 前菜の盛り合わせ(写真①)
- 【サラダ】くるみとパルメザンチーズのグリーンサラダ
シトラスフレーバー
- 【前菜2】石窯天然酵母パンのオープンサンドと季節のお野菜(写真②)
- 【メイン】ハーブの香る氷温熟成豚肉とお野菜のロースト(写真③)
- 【パスタ】牛肉とキタアカリのポロネーゼ ペンネ
- 【デザート】マンゴームースとグラノーラのトライフル(写真④)



<その他のコース>

平日の夜にも! カジュアルディナー♪

■マッドハッターのパーティーコース 6品 2,000円より~

「ホエー豚のベーコンとキタアカリのピッツァ」、「つくば鶏のトマト煮込み リガトーニ」など全6品がお楽しみ頂けます。デザートにはキラキラ輝く「タピオカココナッツミルクと白桃のカクテル」をどうぞ。

プチごほうびや記念日に! プレミアムディナー♪

■お抱えシェフのアニバーサリーコース 8品 3,500円より~

「ハーブの香る氷温熟成豚肉とお野菜のロースト」や「トリュフの香るスープリゾット」などを中心に帆立や天然酵母パンを使ったお料理など全8品がお楽しみ頂けます。最後に提供されるデザートプレートもキュート!

サマーアラカルトメニュー（一例）

アラカルトには、「不思議の国のアリス」の世界観にインスパイアされた限定メニューが登場。
フルーツジュースをたっぷり使った、ジュエリーのようにカラフルなオリジナルカクテルと共に楽しみ下さい。



①

②

③

前菜 ■タコのマリネとフレッシュトマトのカブレーゼ風サラダ 880円(絵本の国のアリス)…写真①

赤の女王様の庭園をモチーフにしたフレッシュトマトのサラダです。食べられるお花がとびきりキュート！

パスタ ■トマトシャーベットと夏野菜の冷製スパゲッティ 1,200円(魔法の国のアリス)…写真②

アボカドやオクラ、トマトなど、夏野菜がたっぷり摂れるヘルシーなサラダパスタです。

赤の女王をイメージさせる生ハムの薔薇がアクセント。ティーカップに入ったトマトシャーベットをかけてお召し上がり下さい。

メイン ■氷温熟成豚の肩ロースと季節野菜のソテー ローズマリーの香りを添えて 1,500円(古城の国のアリス)…写真③

凍る直前の「氷温域」で寝かせお肉のうまみを最大限に引き出した「氷温熟成肉」。

ローズマリーで香り付けをしてじっくりロースト。ズッキーニやオクラ、レモンを添え、鏡をイメージしたトルティーヤをあしらいました。梅肉ソースとグレイビーソース、粒マスタードでお召し上がり下さい。



①

②

③

④

■ワンダーランド・ドリームホリック 850円(魔法の国のアリス)…写真①

ピーチジュースにブルーキュラソーを加えた、幻想的な色合いのカクテル。グラスの上には美しい青い蝶が舞っています。

■アリスと帽子屋さんの不思議なキウイスムージー ノンアルコール 1,050円、アルコール 1,130円(古城の国のアリス)…写真②

キウイのスムージー×キウイソース、さらにマッドハッターの小さな帽子を載せました。

■残酷な赤の女王 900円(舞踏の国のアリス)…写真③

グァバジュースとクランベリージュースを組み合わせ、パッションフルーツシロップをプラス。キラキラ光るカクテルです。

■「賢君」白の女王 1,080円(絵本の国のアリス)…写真④

パイナップルのジュースにミルクとココナッツシロップを加え、優しい甘さに仕上げました。カラフルなタピオカがアクセント。

サプライズスイーツ

アラカルトには不思議なスイーツも登場！現れたと思ったら消え、アリスを翻弄する人気キャラクター「チェシャ猫」をお皿の上に表現した、目でも舌でも楽しめる限定メニューです。



■ワッフルとバニラアイスのアッフォガート 980円
(迷宮の国のアリス、魔法の国のアリス)

チェシャ猫を思わせる、シマシマのコットンキャンディにエスプレッソ・ソースをかけると、中からはワッフルとバニラアイスが現れます。

思わず友達にシェアしたくなる、フォトジェニックで遊び心のあるサプライズスイーツです。

対象店舗

全店内装の異なる「ワンダーランド」は都内に5店舗。デートや合コン、女子会など様々なシーンにご利用頂けます。



『絵本の国のアリス』

住所：新宿区歌舞伎町 1-6-2

T-wing ビル B2

TEL：03-3207-9055

URL：

<http://www.alice-restaurant.com/ehon/>



『古城の国のアリス』

住所：豊島区南池袋 2-16-8

藤久ビル東 3号館 B1

TEL：03-3985-2193

URL：

<http://www.alice-restaurant.com/kojo/>



『舞踏の国のアリス』

住所：渋谷区宇田川町 16-9

ゼロゲート B1

TEL：03-3770-2750

URL：

<http://www.alice-restaurant.com/buto>



『魔法の国のアリス』

住所：新宿区西新宿 1-5-1

新宿西口ハルク B3

TEL：03-3340-2466

URL：

<http://www.alice-restaurant.com/maho/>



『迷宮の国のアリス』

住所：中央区銀座 8-8-5 太陽ビル 5F

TEL：03-3574-6980

URL：

<http://www.alice-restaurant.com/meikyuu/>

<会社概要>

- 会社名 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 飲食店の経営
- 店舗数 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都：計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- ホームページ <http://www.diamond-dining.jp/>

※表示価格は全て税別です。

【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 宮島

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

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