

春はやっぱり花より団子…より花よりお肉でしょ!?

牛・豚・鶏と揃う豪華絢爛“肉絵巻”&“桜”MENUでお花見気分満喫! ベルサイユの豚 田町 手ぶらで桜 BBQ コース登場!

株式会社 DD ホールディングス連結子会社である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：澤田 泰一）が運営するこだわりの肉料理とワインが自慢の肉バル『ベルサイユの豚 田町』では、店内のテラス席でバーベキューを楽しんでいただける「手ぶらで桜バーベキューコース」を、2020年3月2日（月）～4月30日（木）までの期間限定で展開いたします。



ボトルワイン1本ごとに1枚お渡しするワインカードを10枚集めるだけで

常時約30種類のワインが“**ほぼ仕入れ値**”で飲めるようになる驚異の「ワイン会員システム」をいち早く取り入れ、ワインを始めとしたお酒と、そのベストパートナーとなる美味しいお料理をお届けしている肉バル『ベルサイユの豚 田町』。ここに今年もこの季節がやって来ました…「**手ぶらで桜バーベキューコース**」が待望の登場です。

ビジネス街でもあり、学生街でもある三田という都心にありながら、気軽にバーベキューがお楽しみいただけるとあって毎年ご好評いただいているこのスペシャルプラン。メインとなるミートプレートには、一つ一つが主役級の肉料理5種を盛り合わせ、メインの脇を固める前菜やサイドディッシュ、デザートにはさりげなく“桜”を散りばめました。さらに期間中は、テラス席に桜飾りを施し、お花見気分も存分に演出。立ち上る煙の向こうに見える桜の花もオツなものです。

お勤めの方は疲れを癒して明日へのエネルギー補給、学生の方は将来の夢や希望を熱く語り合う、そんな何気ない日常のワンシーンを活気づけるコースを、今年も存分にお楽しみください。

“SAKURA” Terrace Barbecue Plan

トリプル食べ飲み放題! **手ぶらで桜バーベキュー** コース 1人前 3,980円 (税込)

「コース内容」

- 桜網の焼霜と香味野菜のカルパッチョ
- 桜海老ときたあかりのサラダ 明太ドレッシング
- フライドポテト **SAKURA** 塩
- 【食べ放題】ベル豚自慢のミートプレート
 - ① コリアンカルビ ② ガーリックポーク ③ 熟成! 豚肩ロース
 - ④ ハーブチキン ⑤ 粗挽きロングソーセージ
- 【食べ放題】とろーり煮込んだ牛すじカレー
- 【食べ放題】桜のチョコレートファウンテン

※前日23時までには要予約

※ご注文は2名様より承ります。

※季節・仕入れ状況により、期間内であっても予告なく終了、もしくは内容が変更になる場合がございます。



牛・豚・鶏と揃うご馳走肉プレート&シメ飯

“バーベキュー”だからと言って、“ただ肉を焼くだけ”のメニューは用意していないのが肉バル『ベルサイユの豚 田町』の矜持。丸2日という時間を掛けて香草でマリネすることでガッツリした食べ応えと食べやすい柔らかさを両立させた **48 時間熟成豚肩ロース**、唐辛子が効いたタレでサシがたっぷりに入った肉をもみこみ、旨さを引き出した**コリアンカルビ**など、ひと仕事加えた技アリのミートプレートが堂々とメインを張ります。さらにメ飯にも、固い牛すじをじっくりと煮込み、身はほろほろと柔らかく、旨みも十分にルーの中に解き放たれた自慢の**牛すじカレー**をご用意。いずれも食べ放題…このコストパフォーマンスの高さは肉好きならずとも見逃すことはできないはず。

Side Dishes —SAKURA—

食べるお花見!?華やかな“桜”メニュー

桜が“開花”しているのは、店内装飾だけではなくありません。皮目だけを炙ることで、皮の下の脂がとろりと溶け淡白な白身の味わいが増した**桜鯛の焼霜と香味野菜のカルパッチョ**に、桜海老と明太子がポテトサラダをほんのり桜色に染めた**桜海老ときたあかりのサラダ明太ドレッシング**と、桜を冠した素材を用いた粋な仕上がりの前菜たちに続き、定番のフライドポテトも**SAKURA 塩**でどこか華やかな装いになっています。極め付けは“別腹”のデザート。ピンクに色づいた**桜のチョコレートファウンテン**は、それだけでも SNS 映え抜群ですが、いちごやマシュマロなどをそっと付ける瞬間はムービージェニックの一言。アップした途端に“いいね！”が殺到してしまうかも!?



What's WINE MEMBER SYSTEM?

知らないワイン愛好家は損してる! 「ベルサイユの豚ワイン会員システム」

「ベルサイユの豚」ブランド誕生時に開発され、に出るやいなや業界を震撼させた驚異の高コスパサービス。今尚お客様にご愛顧いただいているこのシステムのお得ポイントをご紹介します。美味しい肉にはやっぱりワイン…そんなワインを愛する全ての方にオススメです。

STEP①⇒ワイン情報満載!コレクター心をくすぐるワインカードを集めよう!

オリジナルのカードケースを200円でご購入いただくと、1本ご注文ごとにそのワインの情報が記載されたワインカードをお渡しします。

STEP②⇒カードを5枚集めたら一番のお気に入り1本無料になっちゃいます!

ワインカードが5枚貯まったら、今までご注文いただいたワインの中から好きな1本をプレゼントいたします。

STEP③⇒カードを10枚貯めたら…“ほぼ仕入れ値”価格のワインリストを開く権利が貴方のものに…!

ワインカードが10枚貯まると、「**ゴールド会員**」様として、ワインメニューがすべて

通常より約3分の1のお値打ち価格“ほぼ仕入れ値”になった「**ゴールドワインリスト**」からご注文いただくことができます。



Shop Information

- 店舗名 ベルサイユの豚 田町 (ベルサイユノブタ タマチ)
- 住所 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 2 階
- アクセス J R 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
ランチ 月～金 11:30～14:30
ディナー 月～木・土・祝日 17:00～23:30 (L.O.22:30)
金・祝前日 17:00～翌 3:00 (L.O.2:00)
- 定休日 日
- 席数 80 席
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/tamachi>



Le Porc de Versailles
ベルサイユの豚

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>