

# ≪今こそ食べて元気に！≫3,600円の豪華うにいくら丼に お肉盛り盛りプレートなど看板メニュー全28品無料プレゼント！ グルメを愛する全ての“お友だち”にお届けする LINE キャンペーン **ダイヤモンドダイニング感謝祭≪第2弾≫開催決定！**

株式会社 DD ホールディングスの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）は、2020年6月9日（火）から7月31日（金）までの期間限定で、公式 LINE アカウントを「友だち追加」してくださったお客様に、各ブランドの人気メニュー全28品を無料でプレゼントする「ダイヤモンドダイニング感謝祭≪第2弾≫」を開催いたします。



新型コロナウイルスという未知の脅威にさらされる2020年。感染拡大防止の観点から外食を控える傾向が日に日に高まる中、それでも来店して下さるお客様への深い感謝の気持ちと、「美味しいものを食べて心から元気になってほしい！」との願いから、ダイヤモンドダイニングは3月24日（火）より、「食べて元気に！ダイヤモンドダイニング感謝祭」と銘打ち、人気メニュー全28品を、無料で楽しみいただけるキャンペーンを開催いたしました。

しかし、その脅威は想像以上のスピードで日本を覆い、4月7日（火）の緊急事態宣言の発令と行政の要請を受け、ダイヤモンドダイニング全店は休業、キャンペーンはわずかな期間で終了を余儀なくされました。

それでも、応援し続けて下さる多くのお客様の声に支えられ、可能な限りの感染拡大防止対策を講じながら、徐々に営業を再開することができ、5月26日（火）宣言全面解除後には、ほぼ全店が営業を開始、訪れるお客様の笑顔と笑い声で、徐々に明るい賑わいが戻っています。

## —待っていてくださったお客様に、社員全員の感謝の気持ちを伝えたい—

営業再開後日々募るその想いから、この度改めてキャンペーンの再開を決定いたしました。今回新たに LINE の公式アカウントを開設。「お友だち」になってくださったお客様に、名物料理から社員が秘かに愛するメニューまで、よりすぐりの全28品を何度でも無料で楽しみいただけます。これまでお店を愛してくださったお客様とこれからお店を愛して下さるお客様＝「お友だち」の皆様に感謝をこめて…

**今こそ、食べて、ココロとカラダにエネルギー補給を！それがダイヤモンドダイニングの願いです。**

感謝と願いの結晶が今ここに…コストパフォーマンス敢えて度外視!?な豪華メニュー



雲丹とイクラの合わせ飯 UNIKURA 丼 **3,600円**

感謝祭第1弾開催時、余りの大盤振る舞いっぷりに、ネット上がざわついた超豪華メニューが今回もラインナップ！松前醤油で漬けた皿から溢れんばかりのイクラと濃厚な雲丹の組み合わせは、確かに一度味わわねば損かもしれません。

美食米門 六本木 / 美食米門 品川 / 美食米門 品川港南

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=19>



ミックス グリルド ミートプレート **3,600円**

上質な脂と赤身の絶妙なバランスがジューシーさを生む「黒毛和牛」、希少な霜降りの部分も入った厚切りの「牛タン」、さらに豪快にかぶりつきたくなる「骨付きラム肉」と「粗挽きソーセージ」のグリルを盛り合わせた“THE ご馳走”プレートです。

MAIMON EBISU

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=16>



**グレートサザンビーフの陽炎石焼き 3,280円**

「グレートサザンビーフ」はオーストラリアで生まれた牛肉。雄大な大地で、ストレスなく育ったため肉身に臭みがありません。ブランデーにより炎と芳醇な香りが立つ演出と、香ばしいガーリックソースが食欲をそそります。

**MAIMON GINZA**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=22>



**名物 マルシェ特製ブイヤベース アイオリソース 2,980円**

白身魚、海老、貝、と新鮮な海の幸が味のハーモニーを奏でる南仏料理の代表格をマルシェ風にアレンジ。魚介の旨みが凝縮したスープがとろりと絡むじゃがいもも美味。ニンニクの風味が効いたアイオリソースをアクセントにお楽しみください。

**Marche aux Poissons**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=25>



**黒毛和牛 レモンステーキ 3,280円**

薄くスライスした黒毛和牛を鉄板で焼き、醤油ベースのソースにレモンを絞ってお楽しみいただきます。上質な黒毛和牛の肉は薄切りでも旨みは充分、脂もしつこくない上に、レモンの酸味でさっぱりとお召上がりいただけます。

**NIKKO KANAYA HOTEL CRAFTGRILL**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=06>



**牛フィンガーミートのグリル 2,500円**

“骨のまわりの肉が一番美味しい”とは、肉好きさんにとっては常識。脂がたっぷりに乗ったあばら骨付近の肉の中でも、肉と脂のバランスがとりわけ良いフィンガーミートを焼き上げました。すりおろした玉ねぎたっぷりのソースがよく合います。

**WINEHALL GLAMOUR 銀座**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=21>

県外移動自粛解除を待ち望み、彼の地に想いを馳せて…現地の風土が育んだご当地メニュー



**かつをのわらやき塩たたき 1,490円**

わらやき屋の“絶対エース”焼き立て&厚切りのかつをの身に、ミネラルが豊富で味も複雑な高知の塩、にんにく、わさびを合わせるのが土佐流…豪快に頬張ったその瞬間、土佐料理の魅力の一端が垣間見えるはずです。

**わらやき屋 全店**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=11>



**ハタハタ三種の味比べ 1,380円**

秋田県民が“郷土の味”として親しむ魚・ハタハタ。塩三・麴五・米八の割合の漬け床で仕込んだ「三五八」、塩漬けしさらに糠でも漬けこむ伝統技法を用いた「へしこ」、そして葱味噌の3種で、食べ比べてみてください。

**ハタハタ屋敷**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=23>



**黒豚羽根付鉄板餃子 990円**

皮パリッパリに焼き上げる羽根付き餃子は博多屋台の名物。沖縄県産の希少な紅豚を使ったタネで肉汁溢れるジューシーな名物餃子に仕上げました。そのままはもちろん、柚子胡椒入りの和風だしを合わせても◎。

**薩摩ごかもん 全店**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=28>



**小箱寿司 1,480円**

蟹、サーモン、いくら、ねぎトロ、うなぎ、イカ、明太子…5つの小さな箱には、山・海・川の幸が、ギュッと収まっています。“少しずつ色々な味を楽しみたい”そんなリクエストにお応えしたメニューです。

**美食米門 横浜**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=27>



**馬刺し5点盛り 1,290円**

充分な“肉感”もありながら、高タンパク・低脂質でヘルシーな食材と人気うなぎ上りの馬肉を、新鮮だからこそご提供が可能なサシ=刺身でご用意しています。部位ごとに違う味わいを盛り合わせでお楽しみください。

**九州黒太鼓 全店**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=07>



**国産豚の蒸籠蒸し 980円**

疲労回復効果が見込まれるビタミンB群も含む豚肉をたっぷりの野菜と蒸し上げたヘルシー料理。繊細な味わいを邪魔せぬよう、秋田の伝統調味料・しょつつるをベースにした秘伝の出汁と合わせるのがオススメです。

**蒸し屋清郎/霧乃個室清郎**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=14>

パワーチャージと言えばやっぱりコレ！ガッツリ系お肉メニュー



**US産トモサンカクのグリル 180g**

**2,490円**

「トモサンカク」は牛肉の中でも、赤身のコクも脂の濃厚さも味わえる希少部位。それだけでも充分ですが、凍り始めるギリギリの温度で熟成させる「氷温熟成」を施し、旨みを深めた“一つ上を行く”グリルです。

**GLASS DANCE 全店**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=03>



**サーロインローストビーフ**

**2,300円**

豪州産大麦牛の「サーロイン」の部分だけを、じっくり低温で焼き上げたローストビーフは、ナイフを立てればすっと切れる驚く程柔らかな仕上がりに。特製の赤ワインソースが、さらに肉の旨さを引き出します。

**キリストンカフェ**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=05>



**霜降り牛タン溶岩焼き**

**2,480円**

溶岩を用いたプレートは、熱を持った時に赤外線効果で素材の旨みを閉じこめる作用を持ち、無数に空いた気孔が余分な脂も吸収します。想像以上に柔らかく脂も乗った牛タンの最上部位を存分に堪能できる焼物です。

**星空の中へ**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=04>

ダイヤモンドダイニングの原点…非日常空間を楽しむコンセプトレストランの名物メニュー



**反逆者を裁く悲劇の火炙り刑**

**ハーフ 1,280円**

VAMPIRE ROSE -ローズ伯爵-が君臨する、この館の紛うことなき看板メニュー。館秘伝のスパイス&ハーブで丁寧に下ごしらえされた鶏たちは、伯爵の一声であえなく火炙りに！…とはいえ、美味しく焼き上がったその身に人々は誰も抗えないとの噂も！?

**VAMPIRE CAFE**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=24>



**ミート&チーズフォンデュ**

**ハーフチキンステーキ 1,790円**

不思議の国に迷いこんだゲストをもてなすメイン料理として昨年初登場、ご好評いただいている「ミート&チーズフォンデュ」。とろ〜りチーズに、ジューシーな鶏もも肉やカラフルな野菜を絡める瞬間は、思わず動画で押さえたくなる程 SNS 映えの期待度も大です。

**アリスのファンタジーレストラン**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=12>



**キャプテンサーベルグリル**

**1,980円**

海賊が振り上げる長く伸びた剣を思わせる大きな串に、大ぶりに切りつけた牛肉、海老、野菜を突き刺した豪快なメニュー。お客様のテーブルにお届けした後、海賊が愛する酒・ラム酒を振り掛けフランベして仕上げます。オリエンタルソースとの相性が抜群です。

**KING OF THE PIRATES**

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=26>

■HY LIFE ポークロースのグリル 1,890円

MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 全店 ヘルサイユの豚 全店

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=01>

※表記価格はすべて税別です。

■マルゲリータ 1,790円

DON CONA CONERY 五反田/DON CONA CONERY 品川

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=18>

■つくば鶏もも肉の塩檸檬焼き 1,500円

さかえや 全店 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=13>

■比内地鶏のやきとり ※お好きな串おひとりにつき2本 1,100円

今井屋 全店 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=02>

■お刺身五種盛り 1,800円

京町恋しくれ <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=10>

■馬刺し 1,290円

腹黒屋 全店 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=17>

■塩つくね ※おひとりにつき1本 230円

鳥福 全店 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=20>

■茨城県産つくば鶏もも肉牛蒡の土鍋めし ※2人前 2,580円

隠れ房 新宿店/隠れ房 池袋店/隠れ房 南青山店/隠れ房 町田店/隠れ房 川崎店

<https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=08>

■国産黒毛和牛リブロースのすき焼き煮 1,800円

隠れ房 御庭 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=09>

■濃厚大山鶏の薬膳水炊き 1,780円

あくとり代官鍋之進 <https://www.dd-holdings.jp/event/lists/dd-thanksgiving/?menu=15>



ダイヤモンドダイニング感謝祭特設サイト▶▶ <https://www.dd-holdings.jp/event/dd-thanksgiving/>

LINE お友だち登録方法

**STEP 01** QRコードを読み取りお友だち登録

**STEP 02** 店舗スタッフにお友だち登録画面を提示

**STEP 03** 期間中各店自慢の看板メニューをプレゼント!



ご利用注意事項

- LINE お友だち登録画面をスタッフに提示いただくと期間中何度でもご利用いただけます。
- 一部メニューを除き、1グループに1品のプレゼントとなります。
- 仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ディナー時間限定の特典となります。
- メニューの数に限りがありますので、ご来店の際は、事前のご予約をおすすめいたします。また併せて、クーポンのご利用をお伝えいただくと、よりスムーズにご案内することができます。

—新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

当社では、お客様に安心してご利用いただくため、国及び都道府県の方針に従い、可能な限りの感染防止対策を実施しております。詳しくは、当社ホームページ及び店内に掲載しております「感染症拡大防止対策ガイドライン」をご確認ください。

▽株式会社ダイヤモンドダイニング感染症拡大防止対策ガイドライン▽

<http://www.diamond-dining.com/news/2020/05/26/9182>

【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](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>