

ピッツア&パスタ合わせて全10種類以上が時間無制限で食べ放題！

イタリアンレストラン **DON CONA CONERY** «ドン コナ コネリー» 窯焼きピッツア & 生パスタ食べ放題プラン登場！

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）が運営するイタリアンレストラン『DON CONA CONERY（ドン コナ コネリー）』五反田・品川2店舗にて、2020年7月27日（月）～8月31日（月）の期間限定で、窯焼きピッツアと生パスタを時間無制限の食べ放題でお楽しみいただける特別プランを展開いたします。



ブランド名に冠する通り“粉をこねて”生地を仕込み、多彩な具材とこだわりのソースを乗せ、店内の窯で焼き上げる本格ピッツアと日本人好みのモチモチ食感と、イタリア人好みのしなやかな粘りを共に実現した“奇跡の麺”「淡路製麺」の生パスタを2枚看板とするイタリアンレストラン『DON CONA CONERY（ドン コナ コネリー）』。五反田店で試験的に展開していたプランが、ご好評につき、ついに品川店にも登場することになりました。

それが「**«時間無制限»窯焼きピッツア&生パスタ食べ放題プラン**」です。

どちらも価格は同じ **2,980円（税抜）** …ですが。

同じブランドながら、両店舗のシェフの譲れぬこだわりによりラインナップはもちろん、同じ名のメニューでも少しずつ違いがあります。両店舗はともに、JR山手線の駅から徒歩5分以内のアクセス至便な立地。ぜひ食べ比べも併せてお楽しみください。

SHOP & PLAN INFORMATION

«時間無制限»窯焼きピッツア&生パスタ食べ放題プラン 2,980円（税抜）

両店共通 * **ドリンク飲み放題**（ビール・ワイン・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンクなど30種類以上）

DON CONA CONERY 五反田 東京都品川区東五反田 2-1-2 五反田東急スクエア 8F 03-3441-1271

<https://www.dd-holdings.jp/shops/donconaconery/gotanda>

【プラン内容】

- * シャルキュトリー3種盛り合わせ * 蒸し鶏とアスパラガスのサラダ～オニオンドレッシング～
- * **«食べ放題»窯焼きピッツア**（デザートピッツア含む全9種）
- * **«食べ放題»『淡路製麺』の生パスタ**（全7種）
- * 白桃のジェラート



DON CONA CONERY 品川 東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサージュ 2 B1F 03-6718-5061

<https://www.dd-holdings.jp/shops/donconaconery/shinagawa>

【プラン内容】

- * 気まぐれ前菜3種盛り合わせ * 夏野菜の彩サラダ～柑橘ドレッシング～ * ローテッドフライドポテト
- * **«食べ放題»窯焼きピッツア**（全5種）
- * **«食べ放題»『淡路製麺』の生パスタ**（全5種）
- * マンゴーのシャーベット

DonCona
CONERY
 PIZZA&イタメシ

店内に設えた焼き釜で、一枚一枚に丁寧に焼き上げるピッツァ。
それゆえ目の前にお届けするまで、多少のお時間を頂戴いたします…アツアツのオイシさのために何卒ご容赦ください。



両店共通 **マルゲリータ**

ピッツァ職人から献上されたこのピッツァをイタリアの王妃がいたく気に入ったことから王妃の名をつけることが許されたイタリア伝統の味。モツァレラチーズとトマトソース、バジリコと、イタリア国旗カラーのシンプルなピッツァはごまかしが効かず、ピッツァ屋の実力を測るのにピッタリの一品。



両店共通 **ビスマルク**

こちらドイツの宰相・ビスマルクが卵を好んだことにその名の由来を持つ、古くから親しまれるオーソドックスピッツァ。半熟にとろける黄身と白身の“ソース”としての役割はまさしく“宰相級” トマトの酸味とも相まって、ベーコンやほうれん草といった具材たちを美味しく包みこみます。



両店共通 **クアトロフォルマッジオ**

クセのある青カビやウォッシュ、旨みの塊のハード、ミルクの風味をストレートに感じるフレッシュなど、4種のチーズが複雑な味わいを醸し出す、イタリアン愛好家の方なら絶対に素通りできないピッツァ。泡や白などワインとのマリアージュも最高なので、飲み過ぎにはくれぐれもご注意を。



両店共通 **トウモロコシ**

日本のピッツァ界では、他の具材の周りに粒が散りばめられていることが多く脇役扱いされがちなトウモロコシ。“そこへとあるトウモロコシ好きが“主役に据えるべき”と、考えに考え抜いた「DON CONA CONERY」の名物。モロコニストの方にはぜひ一度ご賞味いただきたい渾身のピッツァです。



五反田店限定 **うなぎ～UNAGI～山椒風味**

ピリリっと山椒を効かせながら食べる日本古来のスタミナフード“鰻重”を、ピッツァ生地の上に再現してしまったような日本×イタリアのコラボピッツァ。実はシェフ押し一品でもあります。ふっくらうなぎとシャキシャキのネギの、食感と味わいの妙が堪まりません！



品川店限定 **生ハムとワイルドルッコラ**

イタリアの食の歴史の中で生まれ、チーズと並ぶイタリアの代表的食材となった生ハムは、ピッツァの具材としても勿論スター選手。野生の力強さを感じるワイルドルッコラと生ハムの塩気はシンプルながら相性抜群！サラダのように爽やかに召し上がっていただくことができます。



両店共通 **ボロネーゼ**

玉ねぎを始めとした香味野菜とひき肉を丁寧に炒め合わせて仕上げた自慢のトマトソースを使用。モチモチ食感が魅力の「モッチリーニ」にもヒラヒラと幅広い「タリアテッレ」にもソースはよく絡み美味。お好み、もしくはその日の気分で麺の種類を選んでお楽しみください。

両店共通 **カルボナーラ**

チーズに生クリーム、そして卵。トリプルのコク要素で不動の人気を確立する「カルボナーラ」。実は…五反田と品川、それぞれのシェフが味を追求した結果、一方はパンチェッタ、一方はホエー豚ベーコンなど、具材や仕上げ方に少しずつ違いがあるとか…ぜひ両者を食べ比べてお好みを見つけてみてください。



五反田店限定 **たっぷりシラスのペペロンチーノ**

ニンニクと唐辛子をオリーブオイルでじっくり炒め、その風味が溶け込んだオイルに麺を絡めるペペロンチーノは、シンプル過ぎるがゆえに、料理人の力量が問われるまさに“究極の Pasta”。ほのかに塩気の効いたシラスはそのシンプルに美味しい麺に、絶妙なバランスでアクセントを加えます。



品川店限定 **明太クリームのタリアテッレ**

歯ごたえもある幅広いパスタ・タリアテッレに、まったりと濃厚なホワイトソースが絡む…そのマリアージュはそれだけでも至極の味わい。そこに、食感は粒々プチプチ、味はピリッと塩気と辛みが効いた明太子が突撃してきます。一皿の中で生まれる対比が楽しく、トリコになってしまうパスタです。

—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、**37.0度以上**のスタッフは**出勤停止**にしております。
2. スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。
3. スタッフは**こまめな手洗い**と次亜塩素酸消毒スプレーによる**消毒**をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて**うがい**を徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。
6. 定期的に**店内・卓上・客席**を次亜塩素酸消毒スプレーにて**消毒**しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわり飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>出勤時の検温を徹底し、37.0度以上のスタッフは出勤停止にしております。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒を行っております。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。 また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り空気を循環させております。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>定期的に店内・卓上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。</p>

【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>