

【+390円で時間制限なしデザートビュッフェも登場】上野「大地の贈り物」が全メニュー一新し、店内精米のお米と味噌にこだわった「贅沢御膳とデザートビュッフェ」の和食レストランとしてリニューアル！！

インバウンドや親子三世代のお食事にもぴったり！ 文化施設やショッピングなどお出かけスポットが集まる上野「大地の贈り物」が2022年6月6日(月)より新メニューのご提供スタート！

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：松村厚久）が運営する「大地の贈り物」は、全メニュー一新し「贅沢御膳とデザートビュッフェ」の和食レストランとしてリニューアルオープンいたしましたので、下記のとおり、お知らせいたします。



● リニューアル概要

文化施設やショッピングなどお出かけスポットが集まる上野にある和食レストラン「大地の贈り物」は、6月6日（月）よりビュッフェから和食の御膳メニューに料理のご提供スタイルを一新いたしました。

ご好評いただいておりますビュッフェは「デザートビュッフェ」という形で一部スタイルで残しつつ、お料理は店内精米のお米を使った日替わりのご飯とお味噌汁に、お魚・お肉などのメイン料理のほか、ご飯に合う「お供」をつけた御膳スタイルでご提供いたします。

デザートビュッフェは御膳メニューのご注文にプラスでおつけいただけますので、御膳にセットされている飲み放題のソフトドリンクとともに時間制限なしでご利用いただけます。

ご友人との久しぶりのお食事や、なかなか食が進まない小さなお子さま連れのママ会、家族三世代でのお食事など、お時間を気にせず、ゆったりと心ゆくまで寛ぎのひとつときをお楽しみください。

● メニューコンセプト

四季の移ろいを感じる。私たち日本人にとって当たり前のことではありますが、それは日本ならではの特別な環境であり、日本人の心を豊かにしてくれています。私たちが、四季の移ろいにあわせ、口にしている日本の食文化は、季節の影響を受けた大地に育まれています。

私たち「大地の贈り物」は、そんな日本の大地によって育まれた四季折々の食材を、日本の食文化にのせて、お客様にご提供させていただきます。「大地の贈り物」での食事を通し、豊かな食文化の素晴らしさを感じつつ、季節ごとの大地の恵みの食材の素晴らしさや温かさを感じていただくと幸いです。

● 商品概要

ランチ、ディナーともに御膳メニューとデザートビュッフェをご用意するほか、ディナータイムは、サラダや冷菜、温野、お食事、デザートなど、単品メニューもご用意しています。

【御膳メニュー（ランチ・ディナー共通）】

<https://prtmes.jp/a/?f=d7303-20220609-4242eb25a93b530fe2a7955feb1a7b92.pdf>



大地の贈り物御膳 2,800円	和牛のすきやき御膳 1,980円
お魚御膳 焼き魚 1,680円	お魚御膳 煮つけ 1,680円
出汁巻き卵と国産和牛の時雨煮御膳 1,280円	花籠御膳 1,280円
鯛茶漬け御膳 1,480円	お蕎麦と穴子天井の御膳 1,480円
一本穴子と季節の天ぷら御膳 1,680円	和牛もも肉ステーキのひつまぶし御膳 1,980円
お子様御膳 900円	

【デザートビュッフェ（ランチ・ディナー共通）】

御膳メニューご注文の方は+390円でデザートビュッフェをご注文いただけます。

ご利用時間に制限は設けておりませんので、御膳メニューにセットされている飲み放題のソフトドリンクとともにゆっくりと食後のデザートをお楽しみください。



<メニュー例>

水信玄	チョコファウンテン
わらび餅	濃厚ガトーショコラ
ほうじ茶プリン	フロランタン
芋けんぴ	白桃赤ワインコンポート
フルーツのはちみつゼリー	クレームブリュレ
ソフトクリーム	シュークリーム
季節のケーキ	コーヒージェリー

• こだわり素材



【米】

日本を代表する食材である「お米」。

玄米の状態を取り寄せ、お店で精米したての新鮮な状態でご提供させていただきます。

新鮮なお米は、普段と一味も二味も違う、もちもちとした弾力のある食感と、お米本来の甘味を感じることが出来ます。

▷日替わりのお米一例：北海道産ななつぼし、宮城県産ひとめぼれ、新潟県産こしひかり、新潟県魚沼産ミルキークイーン

【味噌】

日本を代表する発酵調味料である「お味噌」。

日本全国で、その地域の特徴を生かしたお味噌が多数生産されています。

季節ごとの具材にあわせ、お味噌ごとの個性を感じて頂けるような、温かいお味噌汁でご提供させていただきます。

▷日替わりの味噌一例：宮城県仙台味噌(米味噌)、愛知県赤だし味噌(豆味噌)、愛知県赤だし味噌(調合味噌、豆味噌、米味噌)、京都府西京味噌(米味噌)、広島県白味噌(米味噌)、広島県赤味噌(調合味噌、麦味噌、米味噌)、大分県無添加合わせ味噌(米味噌、麦味噌)

【お供】

ごはんをより美味しく食べるための「お供」。

冷蔵庫のない時代から、各地で保存に最適な加工品も多数生産されてきました。

ごはんが進むおかず、ごはんにぴったりなおかずが数えきれないほどあります。

ごはんをより美味しく、いつもより一口多くお召し上がり頂けるよう、生産者のこだわりのお供を、ごはんと一緒にご提供させていただきます。

▷日替わりのお供一例：大根菜の山葵漬け、金平山椒、卵黄醤油漬け、じゃこおかか、烏賊の塩辛、メンマの麴和え、梅干し、昆布の梅煮、なめたけ、かつおのたまり漬け、辛子高菜、ねぎとろ、青唐辛子味噌

• 店舗情報

上野松坂屋さま向かいの鈴乃屋本店ビル4Fに位置する「大地の贈り物」。

井戸や竈といった昔ながらの農家の台所に來たかのようなエントランスを抜けると、お櫃を模した半個室、上野の街を望める開放的な窓際のテーブル席、お茶碗とお箸をモチーフにした可愛らしい照明もある広々としたテーブル席など用途によってご活用いただけるさまざまなタイプのお席をご用意しております。

全180席の広々とした空間であるため、ベビーカーのままでご来店にも対応（一部ご対応できないお席もございます）。ソファタイプのお席も多くございますので、小さなお子様とのお食事もぴったりです。



大地の贈り物



（ダイチノオクリモノ）

■住所：〒110-0005 東京都台東区上野1-20-11 上野鈴乃屋本店ビル4F

■アクセス：J R 御徒町駅北口より徒歩3分、地下鉄銀座線上野広小路駅 A4番出口 徒歩1分

■TEL：03-3836-2640

■営業時間：ランチ 月～金：11:30～15:00、ランチ土日祝：11:00～17:00、ディナー：17:00～22:00

■定休日：無

■席数：180席、半個室あり

■URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/daichinookurimono/ueno/>

• 当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策—Dd PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

• 企業情報



居心地の良いカフェからカジュアルなバル、ラグジュアリーなレストラン、ビリヤードやダーツを楽しめるアミューズメント店舗まで、多数のブランドを展開する企業です。5月末現在で都内を中心に全国に308の店舗を運営しています。

- ▷公式LINE <https://lin.ee/lueNBaO>
- ▷公式Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>
- ▷公式Twitter https://twitter.com/Diamond_dining_
- ▷公式facebook <https://www.facebook.com/diamond.dining/>
- ▷HP <https://www.diamond-dining.com/>
- ▷店舗予約サイト <https://www.dd-holdings.jp/>

【運営店舗】

[https://www.dd-holdings.jp/search?keyword=&prefecture=&price_target_type=dinner&companies\[\]=1](https://www.dd-holdings.jp/search?keyword=&prefecture=&price_target_type=dinner&companies[]=1)

- ◇テーマレストラン：VAMPIRE CAFE、古城の国のアリス、京町恋しぐれ ほか
- ◇カジュアルダイニング・バー：GLASS DANCE、WINEHALL GLAMOUR、ベルサイユの豚 ほか
- ◇ラグジュアリーレストラン：MAIMON、美食米門、CRAFT GRILL ほか
- ◇カフェ：chano-ma、24/7 coffee & roaster、cafe noise ほか
- ◇和食ダイニング・居酒屋：わらやき屋、九州熱中屋、小割烹 おはし、豆ちゃ ほか
- ◇アミューズメント：BAGUS、BANE BAGUS、GRAN CYBER CAFE BAGUSほか

DDホールディングスのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/7303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報担当：亀田

電話：080-3757-0367 メールアドレス：pr@dd-holdings.com