

申年の今年は「バナナ」に注目！ 『バナナメニュー』が勢揃い！！

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)が運営する下記店舗では、申年の今年、申にちなみ「バナナ」を使った新作デザートを提供をスタートいたします。

池袋『cafe noise』

デザートから料理まで新作バナナメニューが3種類登場！

【1月20日よりご提供スタート】



バナナのカスタードオムレット 680円
たっぷりのカスタードクリームとホイップクリームにバナナとイチゴを乗せ、温かくふんわりとしたオムレット生地で包みました。



**バナナのチキンロール
レーズンタンドリーソース 980円**
火を通したことで甘味が増したバナナと、カレー風味のタンドリーソースの相性抜群！！フルーティーながらメイン料理にもオススメ。



**チョコバナナ
スムージー 580円**
丸ごとバナナ1本使用。トロリとした濃厚なバナナの味わいが楽しめます。

【通常メニューより】



←**フルーツパンケーキ
1,180円~**

バナナをはじめ、いちご、オレンジなどフルーツたっぷりのフレンチパンケーキ。

→**ヨーグルアサイーボウル
750円**

スーパーフルーツアサイーを使用したフルーツボウル。食物繊維豊富なフルーツグラノーラ入り！



artcafe&dining CAFE NOISE (カフェノイズ)

住所：豊島区東池袋 3-1 サンシャインシティ専門店街アルパ B1
TEL：03-3989-7535
営業時間：11:00~23:00 (L.O.22:00)
HP：<http://r.gnavi.co.jp/ga4h009/>





新宿『キリストンカフェ東京』 パリッと焦がしたキャラメルと、濃厚なアイスの組み合わせ

女神のアイスブリュレ 580円

バナナをはじめ、たっぷりのフルーツを混ぜ込んだ濃厚なカスタードアイスクリームの表面をパリッと香ばしくキャラメリゼ。お口の中でクリーミーなブリュレとパリパリのキャラメルが溶け合って、贅沢食感を楽しめるスイーツです。

キリストンカフェ東京 (キリストンカフェトウキョウ)

住所：新宿区新宿 5-17-13 オリエンタルウェーブ 8・9F
TEL：03-5287-2426
営業時間：17:00～23:30
HP：<http://r.gnavi.co.jp/g465406/>



横浜『月夜の串五郎』 アツアツの焼きバナナとキャラメルアイスが絶妙なバランス

まるごと焼きバナナ 焦がし塩キャラメルアイス 680円

バナナを皮ごとまるごとじっくりオープンで焼き上げ、アツアツのうちにキャラメルアイスとホイップを乗せたのち、豪快にチョコレートソースとキャラメルソースの2種のソースをかけ、最後食感嬉しいごろごろのアーモンドをのせたら召し上がれ！

月夜の串五郎 (ツキヨノクシゴロウ)

住所：神奈川県横浜市西区南幸 2-6-6 DDZ-POINT4F
TEL：045-324-2861
営業時間：月～土 17:00～23:30、日・祝日～23:00
HP：<http://r.gnavi.co.jp/g600173/>



名古屋『銀幕の国のアリス』 クリームチーズ×メイプルシロップの組み合わせは絶品！

**クリームチーズとハート苺のデザートピッツァ
フルサイズ 1280円、ハーフサイズ 680円**

ピザ生地にクリームチーズとメイプルソースを塗り、たっぷりのバナナとキュートなハート型のイチゴを乗せ焼き上げた季節限定のデザートピッツァ。ランチタイムはランチメニューも併せてご注文ください。※2016年2月20日までご提供予定

銀幕の国のアリス (ギンマクノクニノアリス)

住所：愛知県名古屋市中区栄 3-29-11 名古屋 PARCO midi 3階
TEL：052-249-8677
営業時間：ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:00～23:30
HP：<http://www.alice-restaurant.com/ginmaku/>





銀座『VAMPIRE CAFE』
ほんのり甘いグリーンバナナの特製カクテル

金箔バナナカクテル 888 円

グリーンバナナとミルクの組み合わせに、パイナップルジュースを加えました。申年生まれのお客様には無料でプレゼント！グリーンバナナやパイナップルのフルーティな甘みをたっぷり楽しめるカクテルです。

※2016年1月31日までご提供予定

VAMPIRE CAFE(ヴァンパイア カフェ)

住所：東京都中央区銀座 6-7-6

ラペビル 7F

TEL：03-3289-5360

営業時間：17:00~23:30 (L.O.22:30)

HP：<http://r.gnavi.co.jp/g600100/>



新宿『京町恋しぐれ本館・新館』
フルーツをぜいたくに使用した
特製ミックスジュース

舞妓さんが恋したみつくすじゅ〜ちゅ 680 円

ミルクをベースに豆乳、オレンジ・パイン・マンゴー・クランベリー・レモン等のフルーツジュースを使用したノンアルコールカクテル。バナナとはちみつをたっぷり加えて仕上げました。

<京町恋しぐれ>

本館：新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F

03-5360-7644 / <http://r.gnavi.co.jp/g465407/>

新館：新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F

03-3226-2855 / <http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh0000/>



『GLASS DANCE (グラスダンス)』
品川・新宿・汐留・浜松町・横浜・川崎
バナナを使ったベルギービール

シャポー・バナナ 1,100 円

フルーツビールの中でも珍しい「バナナ」。インパクトのあるバナナの香りと味わいながらランビックビールならではの酸味と調和したバランスの良い甘味が楽しめるベルギービール。

<GLASS DANCE>

<http://www.diamond-dining.com/shops/glassdance/>

- GLASS DANCE 品川 03-3471-6972
- GLASS DANCE かつ汐留 03-3572-4681
- GLASS DANCE 浜松町 03-3436-4901
- GLASS DANCE 新宿 03-3348-5920
- GLASS DANCE 横浜 045-311-0278
- GLASS DANCE 川崎 044-874-8430

※GLASS DANCE 六本木を除く

※メニューは全て税別です

【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 亀田・宮島

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.jp/>