

都内でいちご狩り気分!?!の「フレッシュあまおう食べ放題」

いちごディップのサラダビュッフェに人気のタピオカ入りスイーツまで “いちご尽くし”

『あまおういちご食べ放題～いちごのスウィーツフェア～』

～上野のビュッフェレストラン『大地の贈り物』にて開催～

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）が運営する上野のビュッフェレストラン『大地の贈り物』では、2019年1月10日（木）～3月31日（日）の期間限定で「あまおういちご食べ放題～いちごのスウィーツフェア～」を開催いたします。本フェアは福岡県農林水産物ブランド推進協議会のご協力をいただき、福岡県農林総合試験場で開発され、福岡県内限定で生産されている銘柄いちご「あまおう」をかご盛りの食べ放題でお届けするなど、いちごのフレッシュな魅力を存分にご堪能いただけるラインナップとなっています。

開催概要



《期間》

2019年1月10日（木）～3月31日（日）

※仕入れ状況により、期間内であっても予告なく変更や終了になることがあります。

＜ディナー限定メニュー＞

- あまおういちご食べ放題
- 自分で作れるあまおういちごクレープ
- あまおういちごのティラミス
- あまおういちごのパウンドケーキ
- あまおういちごとマシュマロのスイートピザ
- いちごチョコファウンテン～いちご団子～

＜ランチ・ディナー共通メニュー＞

- フレッシュ生野菜いちごディップ
- タピオカ入りいちごミルク杏仁豆腐
- あまおういちごソースのソフトクリーム
- あまおういちごワラビもち
- いちごシュークリーム
- いちごロールケーキ

ポイント



あまおういちご食べ放題

「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字を合わせ「いちごの王様になれるように」との願いをこめて名づけられた「あまおう」。今全国で絶大な人気を誇るこのブランドいちごをたっぷり豪快にかご盛りでお届け。甘さと酸味のバランスが絶妙でジューシーな果実をお楽しみください。



フレッシュ生野菜いちごディップ

日常生活で不足しがちな生野菜をこだわりのディップソースでお楽しみいただいているサラダビュッフェに、いちごを使った特別なソースが登場！野菜も、キヌアやチアシードなど“スーパーフード”と呼ばれるラインナップを日替わりで取り揃えます。女性の方は特に必見のコーナーです。



自分で作れるあまおういちごクレープ

『大地の贈り物』の魅力の一つが“自分で作れる・仕上げるメニューが色々楽しめる”というエンターテインメントな側面。海外からのお客様にもお楽しみいただいているこのラインナップに本フェアで新たに「クレープ」が仲間入りしました。フレッシュなあまおうの実を、薄く焼き上げたクレープ生地に乗せ、真っ白なホイップクリームを飾り付ける…グループでワイワイ楽しむたくなること間違いなしのデザートです。他にも、上手に巻けるかどうかで盛り上がりそうな「あまおういちごソースのソフトクリーム」、ピンク色のいちご団子をそっとつける様子も“フォトジェ”ないちごチョコファウンテンをご用意しています。



いちごチョコファウンテン～いちご団子～



あまおういちごのティラミス

優しい甘さのホイップクリームの下にはコーヒー味が染みこんだほろ苦い生地が。贅沢に飾り付けられたあまおうの酸味ともベストバランスで、スイーツ専門店の風情すら醸し出す特製ケーキは、食べ放題ビュッフェでお腹いっぱいになっていても口に運ばずにはいられないデザートです。



あまおういちごのパウンドケーキ

味はもちろん、色と艶にもこだわりを持って開発されたあまおう。その魅力が存分に発揮されたのがこちらのスイーツ。あまおうクリームが差し色のように配され、カットした断面が特にフォトジェニックな仕上がりになっています。お好みでフレッシュな生クリームを添えてお召し上がりください。



あまおういちごとマシュマロのスイートピザ

昨年大好評につき、今年も再登板を果たしたのがこちらのメニュー。真っ赤なあまおうと真っ白なマシュマロのコントラストは見た目・味ともに納得の好相性。カスタードクリームの甘さも絶妙に溶け合い、つついもう1枚手を伸ばしてしまいたくなるデザートピザです。



タピオカ入りいちごミルク杏仁豆腐

#平成最後 と騒がれた昨年夏頃より、まさに時代を象徴するかのようブームが再燃しているスイーツ食材がタピオカ。ぷちぷち&もちもちとした楽しい食感を、大人から子どもまで世代を問わず人気のいちごミルク味の杏仁豆腐の中に閉じ込めました。写真に収めてもカワイイ一品です。

80種類以上のバラエティ豊かなメニューが揃うビュッフェ『大地の贈り物』

かつては多くの若者が大志を抱いて列車を降り立った大都会・東京の玄関口、現代では近隣の博物館や美術館で数々の展覧会が催され、国内外問わず、文化と芸術、そしてそれを愛する人々が自然と集まっている場所が上野。

この地に在り、日本の食の魅力を存分に体感できるビュッフェレストランが『大地の贈り物』です。

井戸や竈といった昔ながらの農家の台所を思い起こさせるエントランスを抜け店内に入ると、瑞々しい野菜が並ぶサラダビュッフェを始め、厳選した食材を使用した80種類以上のおそうざいがビュッフェ台でお出迎え。その奥には、お櫃を模した半個室や上野の街を望める窓際のテーブル席、お茶碗とお箸をモチーフにした可愛らしい照明など、“和風フォトジェニック”な空間も広がります。

時には、美術館巡りや映画鑑賞などのアーティストィックなデートに、時には、上京してきたご家族・ご親族と水入らずで語らう寛ぎの場に。様々なシーンにご活用いただけるビュッフェレストランです。



【料金（ランチ 80分、ディナー120分）】

■ランチ 大人 平日 1,890円、土・日・祝 1,990円 / 小学生 1,000円 / 4歳以上 500円 / 3歳以下 無料

■ディナー 大人 2,990円、梅酒+樽生スパークリングワイン飲み放題プラン 3,490円

ビール&サワー飲み放題プラン 3,990円、プレミアム飲み放題プラン 4,290円

小学生 1,500円 / 4歳以上 500円 / 3歳以下 無料

※表記価格は税込価格になります。

□店名	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 鈴乃屋ビル 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
□駐車場	無
□TEL	03-3836-2640
□営業時間	ランチ 11:00~16:00 ディナー17:00~22:00
□定休日	無
□席数	180席、個室あり
□URL	http://r.gnavi.co.jp/g600129/

【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>