

## 花粉が心配な方でも安心な“エア花見”を楽しむバーベキュー!?

桜鯛、桜ポテト、桜ファウンテンの桜尽くしに5種のお肉&シメカレーが食べ放題

## ベルサイユの豚 田町 手ぶらで桜 BBQ コース予約受付中!

株式会社 DD ホールディングス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）が運営するこだわりの肉料理とワインが自慢の肉バル『ベルサイユの豚 田町』では、店内のテラス席でバーベキューを楽しんでいただける「手ぶらで桜バーベキューコース」を、4月30日（火）までの期間限定で展開いたします。期間内のテラス席には桜飾りが彩りを添え、お花見気分も同時に味わっていただくことができます。

### "SAKURA" Terrace Barbecue Plan



毎年お花見シーズンに合わせ、咲き誇る桜を模した店内装飾と、高コスト感が“ハンパない”と高評価をいただいている『ベルサイユの豚 田町』の「手ぶらで桜バーベキューコース」。ついに、#平成最後 となる2019年にご用意したのは、一つの時代の終わりを飾るに相応しい“衝撃的”な内容となりました。

①ベル豚特製ミートプレート ②とろーり煮込んだ牛すじカレー ③桜のチョコレートファウンテン  
の“トリプル食べ放題”に加え、

看板ドリンクメニュー・樽生スパークリングワインも3時間飲み放題（金・祝前日は2.5時間）  
と、大食漢にも呑兵衛にもご満足いただけるようなラインナップをご用意しています。

折しも季節は、お花見に留まらず、送別会や歓迎会といった宴席が多いシーズンでもあります。  
“ありきたりの宴会には社内が飽きている…”という幹事さんのお悩みもアシストするプランにぜひご注目ください。

### トリプル食べ飲み放題! 手ぶらで桜バーベキュー コース

1人前 3,980円 (税込)

#### «コース内容»

- 昆布×桜鯛のカルパッチョ
- 菜の花と生ハムのシーザーサラダ
- フライドポテト SAKURA 塩
- 【食べ放題】ベル豚自慢のミートプレート
  - ①コリアンカルビ ②ガーリックポーク ③熟成! 豚肩ロース
  - ④ハーブチキン ⑤粗挽きロングソーセージ
- 【食べ放題】とろーり煮込んだ牛すじカレー
- 【食べ放題】桜のチョコレートファウンテン



※前日 23時までに要予約

※季節・仕入れ状況により、期間内であっても予告なく終了、もしくは内容が変更になる場合がございます。

## Main Plate



### 牛×豚×鶏が勢ぞろい！ベル豚自慢のミートプレート

牛肉が持つ脂の甘さと唐辛子が絶妙に引き立て合う**コリアンカルビ**、食欲を否応無くそそるニンニクが決め手の**ガーリックポーク**、ベルサイユの豚が常日頃から絶対の自信を持ってお届けしている**48時間熟成豚肩ロース**、丁寧にハーブに漬け込み牛肉にも豚肉にも負けない深い味わいに仕上げた**ハーブチキン**、そして、表面にパリッと歯を立てるとジュワッと肉汁が溢れて口の中を満たす**粗挽きロングソーセージ**まで、まるでオールメンバーがヒーローの戦隊モノのような(!?) 豪華な肉プレート。肉そのものが持つ素材の魅力もさることながら、さりげなく施された丁寧な下処理や仕込み、下味の付け方が肉バレ『ベルサイユの豚』の秘かなこだわりでもあります。

## Side Dishes



### ガッツリお肉の前に春の繊細な味わいを楽しめる前菜

“桜”と冠するコース名の通り、メインのミートプレートの前にも春の訪れを存分に感じられるメニューをご用意しています。新鮮な桜鯛を昆布メにして身の旨さをより引き出したカルパッチョに、菜の花の爽やかな苦味と生ハムの塩味のバランスがクセになりそうなサラダ、さらに通常メニューでも不動の人気を誇るフライドポテトには、塩漬けた桜の花をあしらいました。春らしく、前菜からウキウキと心踊るようなラインナップです。



### 食べ放題の後も食べ放題!の贅沢シメメニュー

食べ放題の締め飯&締めデザートも食べ放題なのが、このプランの恐るべき高コスバポイント。牛すじを時間を掛けて煮込むことで、とろけるような食感とスープの味の深さが加わった「とろーり煮込んだ牛すじカレー」は、バーベキューでたっぷりお肉を食べても尚胃に収まってしまう罪悪感そっちのけの一品。SNS映えも抜群なピンクのチョコファウンテンには、いちごやパイナップルなどのフルーツの酸味がベストマッチです。

## Shop Information

- 店舗名 ベルサイユの豚 田町 (ベルサイユノブタ タマチ)
- 住所 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 2階
- アクセス JR 田町駅 三田口 徒歩 3分  
地下鉄三田駅 A3 番出口 徒歩 2分
- TEL 03-5439-6497
- 営業時間 ランチ 月～木 11:30～14:00  
ディナー 月～木・土 17:00～23:30 (L.O.22:30)  
金・祝前日 17:00～翌 3:00 (L.O.2:30)
- 定休日 日
- 席数 112席 (うちテラス席 32席)
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/tamachi>



### 【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>