

令和に満喫!昭和~平成のごちそうフルーツ・メロンが食べ放題! メロン食べ比べ&メロンスイーツ食べ放題フェア ~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、今春開催しご好評いただいた「いちご食べ比べフェア」に続くフレッシュフルーツ食べ比べフェアとして、「メロン食べ比べ&メロンスイーツ食べ放題フェア」を2019年6月3日（月）から7月28日（日）まで開催いたします。新鮮な生野菜が食べ放題のサラダバーや約80種類のおそうざいなどの通常メニューに加え、メロンを用いた限定メニューを展開いたします。

開催概要



※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。

《期間》

2019年6月3日（月）～7月28日（日）

＜ディナー限定メニュー＞

- 赤&青2種のメロンの食べ比べ
- ダブルメロンのクリームサンド
- つくば鶏の生ハムメロン オリーブオイル掛け
- 自分で作れるメロンのクレープ

＜ランチ・ディナー共通メニュー＞

- 赤肉メロンの実たっぷりかき氷
- タピオカ入りメロンフルーツポンチ
- メロンロールケーキ
- メロンクリーム入りケーキ
- プチメロンパン

Pick Up Menu



ディナー限定

赤&青2種のメロンの食べ比べ

控えめで爽やかな甘みの青肉メロンと、糖度も高く濃厚な甘さが魅力の赤肉メロン。2種類のフレッシュなメロン果実を食べ比べられる“ありそうでなかった”本フェアの目玉メニュー。瑞々しく輝く鮮やかなグリーンとオレンジの対比はフォトジェニックでもあります。



ディナー限定

ダブルメロンのクリームサンド

昨今人気のフルーツサンド専門店にもひけをとらない“萌え断”な見目麗しいサンドイッチ。赤と青の2種類のメロンが、甘さ控えめの真っ白な生クリームの中に包み込まれています。初登場ながら『大地の贈り物』の人気メニューに新たに仲間入りしそうな秘かな自信作です。



ディナー限定

つくば鶏の生ハムメロン オリーブオイル掛け

日本全国から集まった 100 種もの梅酒をはじめ、各種アルコールの飲み放題もお楽しみいただけるディナータイムには、こんなおつまみメニューもラインナップ。生ハムとチーズの塩気と赤肉メロンの甘味のバランスは、お酒のお供には外せないお約束メニューです。



ディナー限定

自分で作れるメロンのクレープ

ビュッフェレストランの醍醐味の一つが、自分で盛りつけまでカスタマイズしてしまえるところ。今春のいちごフェアでご好評いただいたクレープをメロンフェアでもご用意しました。クリームと果実の配分や分量はもちろんお好み次第。つい SNS で自慢しちゃいたくなる!?オリジナルデザート完成です。



ランチ・ディナー共通

赤肉メロンの実たっぷりかき氷

蒸し蒸しジメジメと暑いこれからの季節を、鮮やかに吹き飛ばすような爽やかメニュー！見るからに涼しげな塊の氷をガリガリと削ってグラスに入れ、メロンの実たっぷりのオリジナルシロップを掛けてお楽しみください。身体にこもった熱と不快指数を一気にダウンしてくれること間違いなしです。



ランチ・ディナー共通

タピオカ入りメロンフルーツポンチ

フルーツポンチは、様々な果物の個性がボウルの中で絶妙に混ざり合うデザート。『大地の贈り物』のメロンフェアでは赤と青、2種のメロンの個性を生かし、さらに今人気大爆発中の大粒のブラックタピオカをあしらって仕上げました。2種のメロンの実とタピオカの食感のバランスも楽しい一品です。



ランチ・ディナー共通

メロンロールケーキ

薄緑色の地に走る繊細な網目…メロンの皮の特徴的な模様を、さりげなく模した、思わず写真を撮りたくなるような見た目もかわいいロールケーキ。青肉メロンと赤肉メロン、2色のクリームの風味の違いとバランスも一緒にお楽しみください。



ランチ・ディナー共通

メロンクリーム入りケーキ

どこか素朴さと懐かしさを感じさせるカステラ風の生地の中に、赤肉メロン風味のクリームをたっぷり詰め込んでいます。小さいながらも、赤肉メロンの甘い香りとほどよい甘さを閉じ込めた実力派プチケーキです。

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約80種類のおそうざいがビュッフェ台でお出迎えます。



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。

ご家族で動物園、お友達や恋人同士で美術館巡りや映画鑑賞など様々なレジャーシーンに合わせてご利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>