

「不思議の国のアリス」がテーマの梅田『幻想の国のアリス』が
見た目も味わいも本格派のちょっぴり大人のアリスに！
話題沸騰中の最新チーズ料理「パネチキン」も楽しめる
新メニューが6月1日（土）よりスタート！！

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：澤田 泰一）が運営する梅田『幻想の国のアリス』は、6月1日（土）より店舗グランドメニューを一新し、見た目も味わいも本格派のちょっぴり大人のアリスに生まれ変わります。新メニューでは今年注目度の高いチーズ料理「パネチキン」を幻想の国らしくアレンジし、ピンクカラーのとろーりチーズを使用した「からふるパネチキン」も登場いたします。

とろ〜りチーズの「からふるパネチキン」



世界的に有名な児童小説「不思議の国のアリス」の世界観をモチーフにした『幻想の国のアリス』ならではのピンクカラーのチーズをとろ〜り！

からふるパネチキン 990 円

キノコたっぷりのトマトベースソースをかけた唐揚げに、ピンクカラーのチーズとノーマルカラーのチーズの2色のチーズを流し込んだバゲット（＝パネ）添えた、今年、人気爆発が予想されている「パネチキン」。ピンクのチーズで幻想の国らしくアレンジされた注目の新メニューです。

※「パネチキン」とは…

パネチキンとは、韓国で大流行中のチーズ料理で、バゲットの器にたっぷりに入ったチーズを、フライドチキン（唐揚げ）を絡めながら食べる料理です。

【ご提供中】とろ〜りチーズ×サクサク食感パネチキンコース 2時間飲放題つき 3,800 円/料理のみ 2,800 円

【チャーム】アリスが飲んだ不思議な小瓶 Drink me

【アンティパスト】前菜3種盛り合わせ

- ・レッドキャベツとピーツのラペ
- ・豚肉のテリーヌ香草風味
- ・鮮魚のカルパッチョ

【サラダ】温泉玉子と蒸し鶏のシーザーサラダ

【パスタ】パンチェッタとフレッシュトマトのパスタ

～サラダほうれん草添え～

【メイン】からふるチーズのパネチキン

【デザート】幻想の国のアリス ～シェフのおすすめパフェ～



※当日 17 時迄に要予約
※価格は税抜表示です

6月1日(土)よりスタート! 『幻想の国のアリス』新グランドメニューのご案内

女子のちょっとずつたくさん食べたいを叶える、前菜盛合せやデザートとの盛り合わせなど盛合せメニューも充実!
「パネチキン」や「チーズフォンデュ」などのとろ〜りチーズ料理、お肉好きも大満足の肉料理も豊富にご用意しています。



- ① **【アンティパスト】シェフのお薦め 前菜盛合せ ¥1,280**
シェフのこだわりが詰まった前菜の盛り合わせです。
- ② **【プリモ・ピアット】いくらと雲丹のクリームスパゲッティ サルデーニャ仕立て ¥1,290**
雲丹を使い濃厚な味わいに仕上げたクリームベースのソースにいくらと雲丹をトッピングした贅沢な一品。
- ③ **【ホットアペタイザー】とろける2色のチーズフォンデュ ¥690**
プレーンとトマトの2種類のチーズフォンデュを季節の野菜やパリパリに焼き上げたチキンと一緒に楽しみください。
- ④ **【セコンド・ピアット】四元豚 シルキーポークのやわらかコンフィ〜バルサミコの香り〜 ¥1,590**
じっくり低温調理された四元豚は箸でほぐれるほどの柔らかさ。パン粉を乗せ表面はカリッと、中はしっとり柔らかくに仕上げた食感、味わいを濃厚なバルサミコとともに楽しみください。
- ⑤ **【セコンド・ピアット】アングス牛の自家製ローストビーフ〜トリュフ香るグレイビーソース〜 ¥1,790**
一晩ハーブに漬け込み寝かした肉の塊を低温でじっくり時間をかけて焼き上げた自家製のローストビーフ。厚めにカットし、溢れるうま味、肉汁をご堪能いただけるよう仕上げました。特製グレイビーソースとの相性抜群です。
- ⑥ **【デザート】豪華デザートプレート ¥1,690**
メッセージつき季節のフルーツとケーキの盛り合わせ。

「幻想の国のアリス」店舗のご案内

世界的に有名な児童小説「不思議の国のアリス」の世界観をモチーフにしたレストランです。
不思議の国のアリスのへんてこな世界観をベースに、おもちゃ箱をひっくり返したようなカラフルな店内は、電飾やCGをふんだんに取り入れたテーマパークのような異空間!
お料理はフレンチ&イタリアンをベースに、特別なひとときを演出するとびきりおいしいメニューをご用意しております。



<店舗詳細>

■住所: 大阪府大阪市北区芝田 1-8-1
D.D.HOUSE 1F(お伽噺 WEST)

■TEL: 06-6372-1860

■営業時間: 17:00~23:00 (L.O.22:00)

■URL:

(店舗情報)

<http://www.alice-restaurant.com/genso/>

(ご予約)

<https://www.dd-holdings.jp/shops/alice/gensoumeda>

【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

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com>