

# 合言葉は“チーズタイムを見逃すな”？待ち時間はチーズかけ放題で過ごす？？

## 《食べ放題》チーズ尽くしの濃厚チーズフェア

### ～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11月5日（火）から2020年1月13日（月・祝）までの期間限定で、チーズの食べ比べや多彩なチーズ料理を食べ放題でお楽しみいただける「チーズ尽くしの濃厚チーズフェア」を開催いたします。



季節ごとに様々なテーマで展開している『大地の贈り物』のグルメフェアの中でも1、2を争う人気テーマがチーズ。新元号を迎えた今シーズンは、さらに時代を先取る、話題性抜群の顔ぶれを揃えました。

80種類以上のビュッフェメニューを超・自分流にカスタマイズしてしまえる新登場のマシーンやライブ感たっぷりのパフォーマンスまで、ダイヤモンドダイニングが創業以来、追求し続けてきた“食の Entertainment”が、このビュッフェレストランに集約され、いよいよその全貌を現します。

チーズをこよなく愛する方、そして次代のグルメブームに敏感な方は必見のグルメフェア…お見逃しなく！

#### 開催概要

#### 《メニュー詳細》

##### ディナー限定メニュー

- 濃厚チーズかけ放題！チーズサーバー
- 《時間限定》特大グラナ・パダーノの削りたてチーズリゾット
- ナチュラルチーズ3種食べ比べ
- ホクホク新じゃが～濃厚チェダー&塩辛トッピング～
- 生ハムとチーズのバルサミコ寿司
- 『大地の贈り物』自慢の手作りティラミス

※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。

##### ランチ・ディナー共通メニュー

- 3種チーズたっぷり濃厚クリームパスタ
- 豆乳入り！なめらかチーズグラタン
- カリカリ×もちもちモッツアレラチーズと八チミツのピザ
- もちもちモッツアレラと新鮮トマトのカプレーゼ
- ふわふわチーズティーわらび餅

《期間》 2019年11月5日（火）～2020年1月13日（月・祝）

《料金》 ※表記価格はすべて税抜です。

- ランチ（80分）
- |      |  |
|------|--|
| 大人   | 平日 1,750円 / 土・日・祝 1,850円 / 昼飲み放題プラン 2,580円 |
| 小学生  | 950円                                       |
| 4歳以上 | 600円                                       |
| 3歳以下 | 無料   |
- ディナー（120分）
- |      |   |
|------|---|
| 大人   | 2,780円 / 梅酒+樽生スパークリングワイン飲み放題プラン 3,580円      |
|      | ビール&サワー飲み放題プラン 3,780円 / プレミアム飲み放題プラン 3,980円 |
| 小学生  | 1,400円                                      |
| 4歳以上 | 650円  |
| 3歳以下 | 無料  |



ディナー限定

## 濃厚チーズかけ放題！チーズサーバー

毎年秋～冬シーズンに恒例となったチーズフェア。令和最初の開催にあたり、新時代の幕開けにふさわしい最強アイテムが堂々登場しました！

レバーを引けば流れ出すクリーミーなチーズは、ビュッフェ台に並ぶありとあらゆるメニューにかけ放題。

特にオススメの組み合わせは

- ・不動の人気 No.1！揚げたてが並べばたちまちなくなる「**鶏の竜田揚げ**」
- ・揚げ衣の中からジューシーな肉汁が溢れ出す「**牛メンチカツ**」
- ・この秋より新登場！人気ランキング急上昇中の「**ハンバーグ**」
- ・自分で麺をゆがいて仕上げる流れが妙に楽しい「**ラーメン**」
- ・今や国境を越えた万国共通の人気を集める「**カレーライス**」



さらに、サラダビュッフェから取り分けた新鮮野菜にヘルシーな野菜の蒸籠蒸しへのドレッシングとしてや、チーズフェア限定メニューへの“追いチーズ”としても活用できる見事な万能選手っぷりを見せます。

ビュッフェレストランだからこぞできるこのチーズ満喫術は、チーズ Lover ならずとも、チェックせずにはいられない注目アイテムです。

Let's Enjoy "CHEESE TIME"

ディナー限定

## 《時間限定》特大グラナ・パダーノの削りたてチーズリゾット

こちら『大地の贈り物』では初の試み！時間になると“あるイベント”の始まりを告げる鐘の音が鳴り響きます。音に導かれた先に現れるのは大きな大きな「グラナ・パダーノ」。

イタリア料理ではポピュラーな超硬質のこのチーズの塊の中で、スタッフがチーズを削り出しながら、お客様の目の前で、チーズたっぷりのリゾットを仕上げるのが、この時間の醍醐味。米の一粒一粒に“旨みの結晶”とも言える「グラナ・パダーノ」を纏ったリゾットは絶品の一言です。

！1日4回！

チーズリゾットタイム

18:00 / 19:00 / 20:00 / 20:30



Other Recommendation



ランチ・ディナー共通

## もちもちモッツアレラと新鮮トマトのカプレーゼ

フレッシュなモッツアレラチーズのモチモチした食感を楽しめる、今や日本でもスタンダードなメニュー。モッツアレラのほんのり甘くミルクィな味わいと、トマトのフレッシュな酸味のコンビネーションは食べ飽きることはありません。



ディナー限定

## ナチュラルチーズ3種食べ比べ

チーズの魅力を最大限引き出した料理はもちろん、チーズ好きなら、やっぱりチーズそのまま合わせて楽しみたいところ。クリーミーな白カビや少しくせのある青カビなど常時3種類の“チーズ愛”をくすぐるラインナップを揃えています。



ランチ・ディナー共通

### カリカリ×もちもちモッツアレラチーズとハチミツのピザ

クリスピーな薄生地の上にたっぷりモッツアレラチーズをあしらったオリジナルピザ。熱を加えるとトロリととろけながら伸びるモッツアレラは、ピザ生地から溢れんばかりの満足度。お好みでハチミツを垂らして“味変”を楽しむこともできます。



ディナー限定

### ホクホク新じゃが〜濃厚チェダー&塩辛トッピング〜

実りの秋には、自然の恵みをたっぷり受け収穫された野菜たちも続々と『大地の贈り物』に届きます。薄い皮まで食べられてしまうほど瑞々しい新じゃがもその一つ。塩辛やチェダーチーズとの塩気と合わさり最高のおつまみに変身します。



ランチ・ディナー共通

### 3種チーズたっぷり濃厚クリームパスタ

チェダー、ゴルゴンゾーラ、パルメザンと、個性が異なる3種のチーズが合わさることで、クリームに複雑で濃厚な味わいをもたらしている王道のチーズパスタ。黒胡椒のピリリとした辛みもアクセントとなり、チーズ好きならたちまち虜になってしまうこと必至です。



ランチ・ディナー共通

### 豆乳入り！なめらかチーズグラタン

お子さまから大人の方まで幅広い人気を誇るグラタン。豆乳を加えることで、比較的さっぱりと優しい味わいに仕上がったホワイトソースに、チーズが絶妙のコクを加えています。マカロニや季節のきのこなど具材もたっぷり入った、秋から冬には特に嬉しい洋食メニューです。



ランチ・ディナー共通

### ふわふわチーズティーわらび餅

タピオカドリンクに代わる存在として、今じわじわとトレンドランキングを上げてきているチーズティーを『大地の贈り物』らしく、和風デザートに仕立てました。流行に留まらず、定番人気となる予感漂う新時代のハイブリッドスイーツです。



ディナー限定

### 『大地の贈り物』自慢の手作りティラミス

こちらは流行→定番へと変遷した“先輩デザート”！イタリア料理の伝統的ドルチェだったティラミスは、平成の世で一大ブームを巻き起こした後も日本で進化を遂げてきました。『大地の贈り物』のオリジナルレシピもぜひお楽しみください。

## 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。



ビュッフェ台に面したドリンクカウンターには、日本全国から集まった100種以上の梅酒が“豪華競演”  
お酒に目が無い辛党の方も、お酒に弱い甘党の方も、心地良く“酔わせて”しまう場所です。

お好みで取り分けたプレートとドリンクをお楽しみいただく空間は、  
用途によって様々に活用いただける席タイプをご用意しております。

フォトジェニックなお櫃を模した半個室、上野の街を望める開放的な窓際のテーブル席、  
お茶碗とお箸をモチーフにした可愛らしい照明も…！

お仕事モードのデイトタイムでも、ゆったりくつろぎたいプライベートタイムでも  
様々に活用できる使い勝手抜群のビュッフェレストランです。



- 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 月~土・祝前日 17:00~23:00 / 日・祝日 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](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>