

日本初！「仕入れ値販売ワインシステム」と「熟成肉」が自慢の肉バル 『ベルサイユの豚 九段下』 4月27日（月）グランドオープン！

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングは錦糸町、渋谷、池袋に続く「ベルサイユの豚」ブランド 4 店舗目となる3階建て一棟の『ベルサイユの豚 九段下』を2015年4月27日（月）にオープンいたします。

Le Porc de versailles
ベルサイユの豚



会員価格・700円からボトルワインをご提供するカジュアルワインバルです。

ワインに合わせるのは数量限定の熟成豚ロースの炭火焼きをはじめ、

旨味を引き出した熟成牛やスパイシーなハーブチキンのグリル、

生ハムやリエット、パテなどのシャルキュトリー…

ワインを片手に自慢の肉料理の数々をお楽しみください。

SHOP DATA

住所	東京都千代田区九段北 1-2-7 フローレンス九段 1~3 階
アクセス	地下鉄 九段下駅 5 番出口 徒歩 1 分
TEL	03-3556-4220
営業時間	ランチ：月～金 11:30～14:30 (L.O: 14:00) ディナー：月～土・祝前日 17:00～23:30 (L.O: 22:30)
定休日	日・祝日(武道館イベントによっては営業する場合あり)
席数	65 席
面積	40.01 坪
平均予算	昼 800 円 夜 3,800 円
チャージ	500 円
駐車場	なし
メールアドレス	berubuta-kudanshita@diamond-dining.com
URL	http://r.gnavi.co.jp/h41vtfr60000/

SPACE

赤を基調カラーに煉瓦を配した店内には、
木目調のテーブルとイスが並びアットホームな雰囲気を演出。
ワイン棚を配置した1階はサクッとご飲食できるハイテーブルとハイチェアをご用意。
2階はグループやご宴会向けのお席、3階はカジュアルなパーティーなど
シーンに合わせてご利用いただける多様な空間をご提供します。



■お席詳細■ 3階建て一棟 / 全65席

- 1階：2名様用ハイテーブル席×1卓、4名様用ハイテーブル席×3卓／スタンディング席×5席
- 2階：4名様用テーブル席×4卓、6名様用テーブル席×1卓
- 3階：2名様用テーブル席×1卓、4名様用テーブル席×5卓

FOOD

■こだわりの料理■

スペシャルティ

■48時間熟成 豪快骨付きロース炭火焼き 1,480円〜

48時間香草でマリネした骨付きリブロースを炭火で豪快に焼き上げました。寝かせることでよりうまみが濃く柔らかくジューシーさを増した美明豚の厚切りリブロースは当店の看板メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。



■牛ハラミの10オンス! THE★ステーキ 1,680円

ジューシーな牛ハラミ肉を「10オンス」→300g豪華に盛り付けた肉好きにはたまらないステーキです。相性抜群の自家製「エッグソース」&「ブルーチーズムース」の2種類!



■熟成肉のチャックロールステーキ 1,880円

牛肉肩ロースを30日間じっくりと熟成させる事により牛肉特有の香りや旨みを生み出します。ベルサイユの豚の「熟成肉」をお楽しみください。



■幻の金華豚のグリル 1,580円

高級中華食材「金華ハム」で知られる金華豚は、世界を代表する最高級の豚。しっとりコクのある脂、絹のようにキメ細かくやわらかな肉質は豚肉の常識を変える驚きのおいしさです。



■5種のスパイス！若鶏のハーブグリル 1,280円

5種類のハーブスパイスをしっかりと時間をかけて鶏肉に漬け込みました。口の赤に広がるハーブの香りが鶏肉をより一層おいしく引き立てます。



肉工房のシャルキュトリー

■肉屋のおすすめプレート 1,980円

当店自慢のプレートで一度におすすめが堪能できます。どれも食べたてみたいという方におすすめ◎。プレートいっぱい敷き詰めたハムやリエット、パテはどれも絶品です。ワインと一緒にどうぞ♪

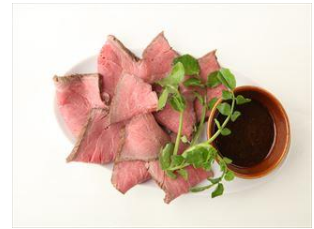


■やわらかローストビーフ 生姜ソース 880円 (写真)

時間をかけてゆっくりと焼き上げた当店自慢のローストビーフ。濃厚な赤身肉の旨味を存分に味わえます。

■自家製ポークリエット 580円

コンソメで煮込んだ豚肉をムースタイプのリエットに仕上げました。口当たりが軽いので司書のおつまみに最適！



<その他、料理メニュー（全約50種類）>

■冷菜・タパス

アプリコットと干し葡萄のハニークリームチーズ 480円、彩り野菜のピクルス 600円ほか

■サラダ

春菊サラダ with ライム 680円、3種の香草と赤身肉の THE★肉サラダ 1,100円ほか

■自家製ソーセージ

鉄板！生ソーセージ 680円、鉄板！粗挽きソーセージ 680円

■おつまみ

エッグスラット 550円、チキンのガリパン焼き～ディアブロ風～750円ほか

■アヒージョ

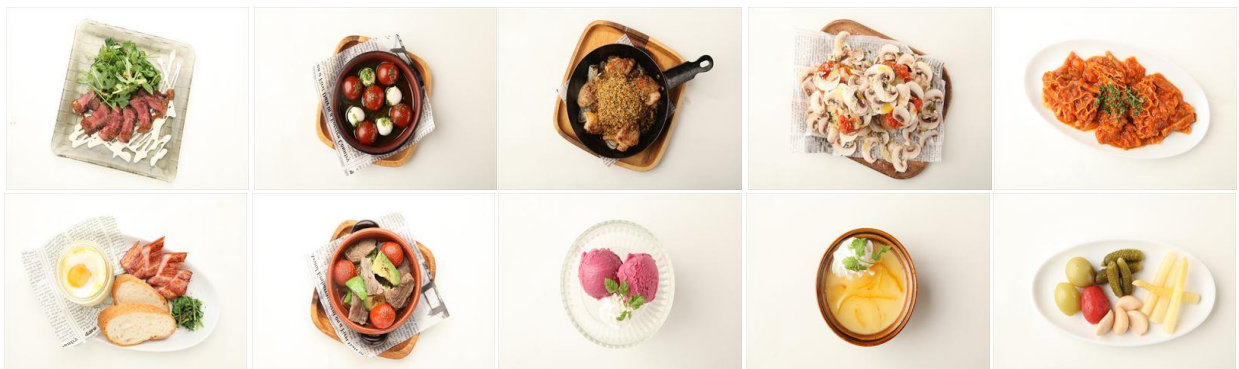
つぶ貝と帆立の海苔一ジョ 590円、チェリートマトとモッツアレラのアヒージョ 590円ほか

■満腹

ドライトマトとシチリア風ピッツア 880円、ボロネーゼのラザニア 980円ほか

■デザート

赤ぶどうのソルベ 380円、自家製レモンソースのブラマンジェ 480円ほか



ベルサイユの豚でボトルワインを飲もう♪



ベル豚会員のお得な新ワインオーダーシステム!

- ① **ボトルワインをご注文のお客様は、200円で「ベル豚ビギナー会員」に!**
200円でベル豚ビギナー会員になると、ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。
シルバーケースにはボトルワイン1本プレゼントサービスもつくのでとってもお得です。
- ② **ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まる!**
ボトルワインをご注文いただくと飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれたワインカードをプレゼント。
・ワインカード **5** 枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。
・ワインカードを **10** 枚貯めると…「ベル豚マスター」へ昇格!ゴールドカードケースをプレゼントします。
- ③ 「**ベル豚マスター**」になると**仕入れ値価格のベル豚裏ワインリストからご注文できます!**
ワインカードを10枚貯めた「ベル豚マスター」はスペシャルワインやシャンパンもラインナップする裏ワインリストから常にご注文いただけます。

仕入れ値だと、こんなにお得にお楽しみいただけます!!

◆ラ・ノビア (スパークリング)	ベル豚マスター価格 700 円
◆エストリア・ホホワイト (白ワイン)	ベル豚マスター価格 800 円
◆サンタ・アリシア・メルロー (赤ワイン)	ベル豚マスター価格 700 円
<プレミアムワイン>	
◆モエ・エ・シャンドン・ブリュット (シャンパン)	ベル豚マスター価格 3,800 円
◆ドン・ペリニオン (シャンパン)	ベル豚マスター価格 14,000 円
◆ヴーヴクリコ・ロゼ・ローズラベル (シャンパン)	ベル豚マスター価格 4,700 円

<その他ドリンクメニュー (全 50 種類) >

- ◇ビール(2種) / アサヒスーパードライ 500 円、スーパードライゼロ 480 円
- ◇樽生スパークリングワイン(2種) / グラス赤 600 円、グラス白 600 円、カラフェ 2,100 円ほか
- ◇ワインカクテル (5 種) / キティ 550 円、カリモチョ 550 円、キール 550 円ほか
- ◇ハイボール (4 種) / アップルワインハイボール 450 円、コークハイボール 450 円ほか
- ◇サワー (4 種) / スーパーレモンサワー580 円、自家製はちみつレモンサワー480 円ほか
- ◇こだわりのTEAハイ(3種) / レモンミント 630 円、ローズヒップピーチ 630 円
- ◇ソフトドリンク (7 種) / ペリエ 480 円、こだわりの柚子ジンジャーネード 480 円ほか

※価格は全て税抜です

【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 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

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