

店内で気軽に桜見気分！

桜鯛、桜フィレ肉、桜海老や桜リキュールまで「桜づくし」のメニューも勢揃い

『春爛漫！桜フェア』スタート！

京町家をモチーフにした個室居酒屋で、ひと足先に桜が満開！

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：松村厚久）が運営する「京町恋しぐれ 本館」「京町恋しぐれ 新館」（ともに新宿）では、2017 年 3 月より「桜フェア」を開催いたします。京の町家をモチーフにした店内には華やかな桜が飾り付けられ、桜にちなんだメニューをご提供します。

日増しに暖くなる 3 月、桜の開花を心待ちにしている方も多いのではないでしょうか。

京町家をモチーフにし、都内で手軽に旅行気分が味わえる新宿の「京町恋しぐれ 本館」＆「京町恋しぐれ 新館」では、一足先に春の訪れを感じて頂ける「桜メニュー」をご用意いたしました。

仲間とワイワイ・恋人とのんびり、お花見気分をお楽しみください！

<桜づくし！>コースメニュー 3/1～4/30



おうからんまん はながすみ うたげ

■桜花爛漫！「花霞の宴コース」7品【2.5H 飲み放題】3,980 円

桜のリキュールで淡いピンク色に染めた葛豆腐やフォトジェニックな桜鯛のカルパッチョ、低カロリーで美容にいい栄養がたっぷり含まれていると女性に大人気の桜肉(＝馬肉)、桜海老のかき揚げや炊き込みご飯などまさに「桜づくし」のボリュームたっぷり本格フルコース！メインには白味噌×豆乳をたっぷり用いた、桜色の豚しゃぶをご堪能ください。

<内容>

- 【先付】 自家製季節の葛豆腐 豆乳餡
- 【造り】 祇園桜 **桜鯛**と春野菜のカルパッチョ(写真①)
- 【焼物】 **桜フィレ肉**炭火ステーキ 京町オリジナルソース添え
- 【揚げ物】 旬の味覚 **桜海老**と三つ葉のかき揚げ(写真②)
- 【メイン】 京の味 京白味噌と豆乳の桜咲く 厳選豚しゃぶしゃぶ(写真③)
- 【メ物】 伝統の一品 **桜海老**とお揚げの炊き込み御飯
- 【甘味】 京の風味 **桜アイス**最中



アラカルトメニュー 3/15～4/15

コースでご提供する「桜メニュー」の一部はアラカルトでもお楽しみ頂けます。

また、アラカルト専用メニューとして華やかな巻き寿司や桜リキュールを使ったオリジナルカクテルが登場！



<フード>

- 祇園桜 **桜鯛**と春野菜のカルパッチョ(コースと同じ) 980 円
- 旬の味覚 **桜海老**と三つ葉のかき揚げ(コースと同じ) 980 円
- 京の味 京白味噌と豆乳の桜咲く 厳選豚しゃぶしゃぶ(コースと同じ) 1,680 円
- 舞妓の宴 桜吹く恋しぐれ太巻き(写真④) 1,280 円
- 宇治の桜 まっちゃ**桜パフェ**(写真⑤) 730 円

<ドリンク> (写真⑥)630 円～

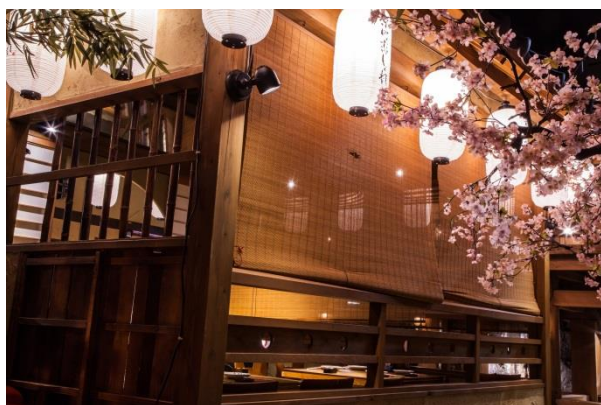
- 桜茶屋 / 桜日和 / 京町の夜桜 / 京のはんなり美人

<店内でお花見気分！>「京町恋しぐれ」とは？

京都の町を再現した店内にはこの時期限で桜の装飾が随所に施され、春の訪れを感じて頂けます！

本館&新館、シーンにあわせてお選びください。

<仲間とワイワイ飲み会に> 京町恋しぐれ「本館」



～店内に京都の町を丸ごと再現！～

新宿最大級のエンタメ個室居酒屋～

一歩足を踏み入ると、そこは京の町！

正面には「五条大橋」をモチーフにした橋が架かり、川のせせらぎが聴こえてきます。店内には「清水の舞台」風のアップフロアや川床、伏見稲荷門などが点在し、散策すればまるで京都に来たかのような気分！お料理は洗練された京風のメニューをベースに、遊び心を加えた創作和食を多数取り揃えております。

住所：東京都新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6 F

TEL：03-5360-7644

営業：月・日 17～23 時、火～土・祝前日 17～翌 4 時

HP：<http://r.gnavi.co.jp/g465407/>

<デートや軽い接待に> 京町恋しぐれ「新館」



～しっとりと落ち着いた異空間でお食事を～

先斗町通りを中心に配した活気のある「本館」とは異なり祇園をイメージした「新館」。川のせせらぎを聴きながら異橋を渡ると、お茶屋座敷や茶室風の個室などが並ぶ空間が現れます。お料理は「本館」のメニューに加え鴨料理や京都の日本酒などをさらに充実させました。少人数でゆっくりとお食事を楽しむのにぴったりです。

住所：東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F

TEL：03-3226-2855

営業：17～24 時(L.O.23 時)

HP：<http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh0000/>

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2017 年 1 月末時点)
- 設 立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

※表記価格は全て税抜きでございます(コース料理は税込み)。

【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 宮島

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

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