

パンケーキにかき氷…定番人気スイーツをあまおうトッピングで格上げ!?

人気ブランドいちご・あまおうをはじめフレッシュいちご常時3種食べ放題も!

フレッシュいちご3種食べ比べ&いちご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、現在開催中の「あまおういちご食べ放題～いちごのスイーツフェア」のメニューを一部リニューアル、「フレッシュいちご3種食べ比べ&いちごスイーツ食べ放題フェア」と銘打ち、2019年4月1日（月）～4月30日（火）の期間限定で開催いたします。

開催概要

<ランチ・ディナー共通メニュー>

- タピオカ入りいちごミルク杏仁豆腐
- いちごシュークリーム
- **NEW** あまおういちごソースのパンケーキ
- あまおういちごわらびもち
- あまおういちごソースのソフトクリーム
- **NEW** あまおういちごシロップのかき氷
- フレッシュ生野菜いちごディップ

<ディナー限定メニュー>

- **NEW** フレッシュいちご3種食べ比べ
- **NEW** いちごマカロン
- あまおういちごのティラミス
- 自分で作れるあまおういちごクレープ
- いちごチョコファウンテン～いちご団子～



《期間》

2019年4月1日（月）～4月30日（火）

※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。

Pick Up Menu



NEW ランチ・ディナー共通

あまおういちごソースのパンケーキ

ここ数年女性を中心に大流行しているスイーツの一つがパンケーキ。『大地の贈り物』オリジナルバージョンは、あまおうのピューレにあまおうの実を合わせた特製ソースとたっぷりのホイップクリームで召し上がっていただく、見た目のカワイイさだけに満足できない方にお届けする「実力派パンケーキ」です。



NEW ランチ・ディナー共通

あまおういちごシロップのかき氷

『大地の贈り物』で、特にご支持いただいている“自分で作れるメニュー”に夏を先取るニューフェイスが登場しました。氷をお客様ご自身で削っていただき、あまおうたっぷりのオリジナルシロップ、さらにソフトクリームもトッピングすれば自分だけのスペシャルなかき氷の完成です。



NEW デイナー限定

フレッシュいちご3種食べ比べ

ビュッフェ台に並ぶのは、新鮮で艶々と紅色に輝くフレッシュないちごの果実が常時3種。レギュラーメンバーは「あまおう」「とちおとめ」「紅ほっぺ」としていますが、運が良ければその日限定のレアな銘柄がこっそり入れ替わっているかも…ぜひこまめに“本日のラインナップ”をチェックしてみてください。



NEW デイナー限定

いちごマカロン

見た目もかわいいスイーツ・マカロンが『大地の贈り物』に初登場！ピンクの色合いがSNS映えも期待できる、いかにも春が似合うマカロン。メレンゲを主とする生地が軽い口当りを生み出すこの小菓子は、箸休めのお茶菓子としても、甘酸っぱいフレッシュいちごのお供としても、お楽しみいただけます。



ディナー限定

あまおういちごのティラミス

平成最後の日まで開催される今回のフェアで、隠れた主役として存在感を発揮しようなのがこちらのデザート。それは平成の初め頃、一大ブームを巻き起こしたスイーツの一つにティラミスがあるから。流行から定番へと確固たる人気を得た時代の寵児と“いちごの王様”のコラボレーションをお楽しみください。



ディナー限定

自分で作れるあまおういちごクレープ

ご好評につき続投が決定したメニューの一つ。素朴な甘さに焼き上げたクレープ生地に、真っ赤なあまおうをたっぷり盛るか、真っ白なホイップクリームをたっぷり絞るか。さじ加減はお客様次第。そのカスタマイズ感にちょっぴりテンションも上がりそうなお楽しみスイーツです。



ランチ・ディナー共通

タピオカ入りいちごミルク杏仁豆腐

昨年から引き続いて2019年も人気の陰りが見えないタピオカ。『大地の贈り物』でご提供しているこのメニューがご好評いただいているのは、幅広い世代の方が大好きな“いちごミルク”の優しい味わいゆえ。杏仁豆腐のプルンとした食感とタピオカのプチプチの食感の相性も楽しいデザートです。



ランチ・ディナー共通

フレッシュ生野菜いちごディップ

日本の自然の恵みから産み出された様々な食材を都心で味わっていただける『大地の贈り物』の顔となっているのが新鮮生野菜が食べ放題のサラダビュッフェ。味噌などの伝統的調味素材に加え、フェア期間中はいちごを使った特別なソースも登場、野菜本来の味わいを引き立てる和洋ディップの競演です。

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80種類以上のおそうざいがビュッフェ台でお出迎えします。



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。

春爛漫のこれからのシーズン、お花見や美術館巡り・映画鑑賞など、様々なレジャーシーンにご活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	JR 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>