

# 松茸の握り寿司からキノコたっぷりのグラタン・パスタまで勢ぞろい！

## 《秋の味覚》松茸&味キノコ食べ放題フェア

### ～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、秋の味覚をふんだんに取り入れたグルメフェアとして、「《秋の味覚》松茸&味キノコ食べ放題フェア」を、2019年9月2日（月）から11月4日（月・祝）までの、期間限定で展開いたします。



四季折々、その季節が旬となる食材をテーマとして、期間限定で開催しているビュッフェレストラン『大地の贈り物』のグルメフェア。一年の中で最も“自然の恵み”を感じられる秋のフェアがいよいよ開催となります。その名も「《秋の味覚》松茸&味キノコ食べ放題フェア」です。

その高貴な香りゆえ高級食材として日本人が珍重してきた松茸をはじめ、旨みその身の中にぎゅっと蓄えた多彩なキノコ類を用いた料理がビュッフェ台に並びます。残暑厳しい折だからこそ、『大地の贈り物』で一足早く、実りの秋・収穫の秋をお楽しみください。

#### 開催概要

##### 《メニュー詳細》

##### ランチ・ディナー共通メニュー

- ・松茸ごはん
- ・松茸入り南蛮うどん
- ・松茸のお吸い物
- ・しめじとえのきのチーズパスタ
- ・ポルチーニクリームコロッケ
- ・3種きのこブロッコリーのマリネ

##### ディナー限定メニュー

- ・松茸餡の揚げ出汁豆腐
- ・松茸の握り寿司
- ・舞茸の天ぷら
- ・山盛りきのこのチーズグラタン
- ・椎茸の肉詰めフライ



※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。

《期間》 2019年9月2日（月）～2019年11月4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  |





ランチ・ディナー共通

**松茸ごはん**

実りの象徴・米と、きのこの王様・松茸。両者の旨みを最大限引き出し炊き合わせる日本の秋の食卓を彩る代表格。上品な香りが却って食欲をそそる「松茸のお吸い物」との相性の良さはもちろん、ディナーではさっぱりした酢飯と合わせた「松茸の握り寿司」との“食べ比べ”もオススメ。



ディナー限定

**松茸餡の揚げ出汁豆腐**

日本のお惣菜を春夏秋冬お届けし続けている『大地の贈り物』で、毎年秋に特にご好評いただき絶対の自信作。松茸の芳醇な香りが溶け込んだ出汁餡が、揚げ豆腐を優しく包み込む揚げ出汁豆腐は、日本のお客様に留まらず、海外のお客様にも日本食の魅力伝える“食の日本代表”です。



ディナー限定

**舞茸の天ぷら**

こちらも日本食の代表・天ぷら。“舌が舞を舞うほど美味い”と言われる舞茸を、その旨みを生かすべく、薄づきの揚げ衣の中に巧みに閉じ込めました。サクサクの衣に歯を立てると口の中に広がる滋味深い山の幸の味わい…素材の良さをシンプルに引き出した『大地の贈り物』らしい逸品をお楽しみください。



ディナー限定

**山盛りきのこのチーズグラタン**

とろけるチーズソースがたっぷり絡まったマカロニグラタンは、お子様から大人の方まで、幅広く愛される秋から冬のご馳走。そこに食感も楽しいしめじやえのきたけをたっぷりに加えしました。ランチ共通メニューのチーズパスタと共に、チーズ好きさんを特に惹きつけてしまいそうな洋食メニューです。

## Plus on MENU

昨冬『大地の贈り物』に登場した鍋メニューは今冬も着々と準備進行中です。オプションとして、ビュッフェメニューにプラス 300 円で追加できる美味鍋ラインナップ。今シーズンは、この「《秋の味覚》松茸&味キノコ食べ放題フェア」のテーマとなっている“キノコ”の魅力を存分に味わえる鍋が先行デビューいたします。

**彩りきのこの豚しゃぶ鍋**

山伏茸やさんご山伏茸、たもぎ茸や朱鷺色ひら茸など、変わり種のきのこをはじめ、えのきやなめこ、ぶなにしめじといった定番ながらじっくりと旨みを出すきのこまで、常時 7~8 種類を具材としてご用意。多種多彩なきのこの出汁が複雑に溶け込んだスープに、シンプルに豚肉を“しゃぶしゃぶ”して召し上がっていただく鍋ですが、シンプルながらその美味しさは日本食の真骨頂と呼べるほど。もし“刺激が足りない”と仰る方には、唐辛子を使用した「辛地スープ」ご用意しています。気候が不安定な季節の変わり目に特にオススメの、身体に優しいお鍋です。

※仕入れの状況によってキノコの種類は多少変更の可能性がございます。



## 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<br>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  | <a href="http://r.gnavi.co.jp/g600129/">http://r.gnavi.co.jp/g600129/</a> |

### 【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>