

グルメな海賊たちが大洋と大陸からかき集めたご馳走たちがラインナップ！ お台場の絶景レストラン『**KING OF THE PIRATES**』 “美景と美食を楽しむ”グランドメニューリニューアル！

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）が運営するレストラン『KING OF THE PIRATES（キングオブザパイレーツ）』は、グランドメニューを大幅にリニューアルいたしましたのでお知らせいたします。

CONCEPT



“海賊の王”との名を冠すレストラン『**KING OF THE PIRATES**』その昔海を通じ、国境など鮮やかに飛び越えていた海賊のみが知る豪快でボーダーレスな料理の数々が、顔を揃えています。

その上、何物にも捉われない、自由闊達な海賊の魂は、国境だけでなく時代をも越えるがゆえに、各国の伝統を継承しつつ、時代の最先端をゆく皿をも、生み出し続けているのです。

そうして 2019 年秋に誕生した新たなるメニューラインナップ。海と陸と。

世界の美食と美酒を知る海賊たちが仕立てるこの宴を東京屈指の美景を臨みつつ、存分にお楽しみください。

PICK UP MENU —SHARE PLATE—

リニューアルメニューの中でひととき華やかに咲き誇るのが大皿料理 2 種。一つは新鮮な海の幸がクラッシュアイスの上に並ぶシーフードプラッター。もう一つは食べ応え満点の肉料理を中心に据えた“肉々しい”プレート。貴方は魚派？それとも肉派？いやいや両方もアリ!? よく相談してオーダー&シェアをお楽しみください！



セブンオーシャンプラッター～海の宝石～

フル 4,980 円 / ハーフ 2,980 円

海賊王ジョン・パレットがこよなく愛した七つの海の恵みたち。それゆえこの海賊船には世界中から海の宝が続々と集まってきました。新鮮なその宝を豪快に盛り合わせた王者の宴に相応しい前菜盛り合わせ。海賊たちのご馳走ゆえ海の状況によって変わるラインナップにも目が離せません。



海賊達の晚餐 ゴチ盛りプレート

3,800 円

船に乗り合わせる海賊たちの好みは様々目ツワガママ。彼らを一様に満足させたのがこのご馳走プレートでした。ステーキやハンバーグと言ったジューシーな肉料理から、オマール海老にフランス料理の技法を施した繊細な魚料理までが盛り合わされた荒くれ者をも黙らせる要チェックメニューです。

海に生きる海賊たちにとって時折渴望するご馳走が肉料理。冒険の果てに手に入れアレンジを加えたグリルメニューとは…！



ブラックアングス牛のステーキ

2,480 円

近年の“赤身肉ブーム”で、注目も人気も急激に集めている牛肉の品種の一つが「アングス牛」。肉質の柔らかさに定評のあるこの肉をオーバー200gの重量感で、豪快に石焼きにしました。この極上ステーキにイクラを合わせた「ステーキ丼」（1,180円）も見過ごすことはできません。



キャプテンサーベルグリル

～ラム酒の炎とオリエンタルソース

1,980 円

サーベルに、大ぶりに切りつけた牛肉と色とりどりの野菜を突き刺し、海賊たちが最も愛する酒・アルコール度数の高いラム酒を用いて、お客様の目の前で豪快にフランベに！炎が収まった頃、ラム酒の甘い香りの余韻も楽しみつつ、オリエンタルソースでお召し上がりください。



ポークバックリブの海賊風 BBQ グリル

フル 3,680 円 / ハーフ 2,580 円

『KING OF THE PIRATES』で、メイン料理として圧倒的な支持率を集めてきたこの豪快な肉料理は継続登板が決定しました！

骨の周りの肉がこの上なく美味しいのは今や多くの人が知るところ。中でも、豚のアバラ骨を取り巻くバラ肉＝スペアリブは、新大陸・アメリカでは野外で豪快に楽しむバーベキューでお馴染みの食材です。この野性味溢れる肉に丁寧に下ごしらえをして味を染み込ませ焼き上げたグリル料理は、海賊気分でも豪快にかぶりついた途端、口の中いっぱい、ジューシーな脂と肉の旨みが広がります。

海の女神が授けてくれる幸の扱いは心得たもの。海賊自慢のシーフード料理をご堪能あれ！



パイレーツ ブイヤベース

3,280 円

世界3大スープの一つと言われる「ブイヤベース」。季節によって品種も変わる丸々尾の鮮魚を中心に、海老やムール貝など多彩な魚介類がトマトベースのスープに旨みを与える『KING OF THE PIRATES』の「ブイヤベース」は、メイン料理と呼べるほどの王者の風格を漂わせています。



ノルウェーサーモンのワイルドグリル

レモンバターとトマトソース

1,480 円

切り身の大きさが、丸々と肥えたサーモンを想像させる海のご馳走ステーキ。冷たいノルウェーの海で、良質な脂を蓄えたサーモンの身は鉄板で焼き上げることでふっくらジューシーに仕上がります。レモンバターやトマトソースの爽やか且つコクのある風味とはまさに“テッパン”の好相性です。



超エビフライ

1,480 円

思わず“超”と名付けてしまった程の特大サイズのエビフライは、本来であれば海賊にのみ許される海の恵みの味わい方。それがこっそり『KING OF THE PIRATES』のメニューの中に潜んでいます。独り占めしたい気持ちもわかりますが…ザクザク切ってシェアするのがお勧めです。



カリビアンシーフードパエリア

1,280 円

エビ、イカ、アサリ、ムール貝など、海の幸の旨みがたっぷりと溶けこんだスープで炊き上げられたパエリアは、日本人も、本場スペイン人も、さらには世界中の人々がハマってしまいそうな万国共通メニュー。宴を締めるシメ飯としても、高い満足度をお約束する一皿です。

FACILITY

風と波を味方につけ、七つの海を自在に駆け回る海賊船。

東京・お台場に束の間錨を下ろしたこの船内には、長い航海を陽気に楽しんできた海賊たちの遊び心が至るところに表れています。

湧き上がる冒険心を抑えつつ“船内”を通り抜けると“甲板に当たるテラスの向こうに世界に続く海・東京湾の絶景も・・・！

この船がこの港に停泊している内に、船内をくまなく探索してみてください。



<空間> 全 140 席

◆アルビダ

天井に大きく海図が広がる船内の中枢部。テーブルを外し最大 60 名様様の立食パーティも実現可能！

◆キャラコ

オープンキッチンを見渡せるライブ感溢れるボックス席。香りに誘われた海賊と遭遇注意。

◆バレット

お台場の絶景を臨む窓側席を含む人気過ぎるエリア。大切な日を過ごすならご予約はとにかくお早めに。

◆バーソロ

船内でも知る人ぞ知る場所に潜む完全個室。黄金のソファーシートが設えられた VIP 席と呼ぶに相応しい佇まい。



—店舗情報—

- 住所：東京都港区台場 1-7-1 アクアシティお台場 5F
- アクセス：ゆりかもめ 台場駅 徒歩 1 分、りんかい線 東京テレポート駅 徒歩 5 分
- TEL：03-3599-1225
- 営業時間：月～金 ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30) / ディナー 17:00～22:30 (L.O.22:00)
土・日・祝 ランチ 11:00～16:00 (L.O.16:00) / ディナー 16:00～22:30 (L.O.22:00)
- 定休日：不定休 ※施設に準ずる
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/kingofthepirates/daiba>

【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>