平成 27 年２月 19 日

会 社 名　　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第二部）
問合せ先　　執行役員管理本部長　須藤　大輔
電話番号　　03-6858-6080（代表）

日本トップクラスの“食べ歩きの達人”が集まったグルメブロガー集団「たべあるキング」とのスペシャルコラボレーションメニューに関するお知らせ

当社は平成 27 年２月５日に『日本トップクラスの“食べ歩きの達人”が集まったグルメブロガー集団「たべあるキング」とのコラボレーション』に関するお知らせを発表いたしましたが、同コラボレーションによるスペシャルメニュー開発が決定いたしましたので下記のとおりお知らせ致します。

たべあるキング　×　ダイヤモンドダイニング！３月１日(日)コラボレーションスタート！

【期間】…　平成 27 年３月１日（日）～平成 27 年３月 31 日（火）

【内容】…　食べ歩きの達人たちが自らの得意分野を活かし考案した、スペシャルコラボメニューの提供。

平成 27 年 2 月 18 日（水）新宿「キリストンカフェ東京」にてプレス発表会&レセプションパーティーを開催致しました！
プレスをはじめ、約 300 名の方にお越しいただきました。





【たべあるキング】とは？
ブログなどで多大なファンを抱える食べ歩きの達人たちが、「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に、日本の食を楽しく美味しく盛り上げるために、日本で唯一となるグルメオールスターチームを結成。あらゆる料理ジャンルに精通したメンバーが、各ジャンルにおける知見と発信力とネットワークを発揮。生活者と同じ等身大の情報発信だからこそ信頼されている、SNS時代を代表するグルメユニットです。

各店のコンセプトと個性を活かしたスペシャルコラボメニューが 3 月 1 日(日)からスタート！！
ぜひこの機会にお楽しみ下さい！

スイーツ男子ブームの火付け役 スイーツ番長 × 吸血鬼の館 VAMPIRECAFE




「禁断のキャンドルプレイ」 680 円

暗闇に揺らめく仄かな灯り。したたり落ちる蝋の雫。
白い器に収まるココットチーズケーキ。青白く冷たい炎と共にグランマルニエの甘く切ない香りが君を包み、情熱的に恋い焦がれる。そう、今夜だけ君に捧げる「禁断のキャンドルプレイ」。
ココットで窯焼したチーズケーキ。クリームチーズとモッツァレラチーズの新食感をおたのしみください。

銀 座 [V A M P I R E C A F E]
http://www.diamond-dining.jp/shop_info/vampire/

デートグルメの達人 はあちゅう × 女性に大人気！アリスのファンタジーレストラン




「不思議の国のジャーサラダ」 980 円

大流行中のジャーサラダをアリスの魔法で可愛く美味しくアレンジしました。ジャー(瓶)からカラフルな中身をお皿に出した時もアリスマジックがかかっているかも…？
ドキドキわくわくしながら、是非、目をこらして見てみてください。

[ア リ ス の フ ァ ン タ ジ ー レ ス ト ラ ン]
http://www.alice-restaurant.com/

世界を股に掛ける食・旅ライター Kyah × 海賊船レストラン KING OF THE PIRATES




「バックリブとクリームソースの生スパゲティ イタリア海賊仕立て」 1580 円

バックリブのビール煮込みを、大胆に生パスタの上に組み上げたワイルドな海賊風パスタ。最初にパスタを少し食べてから、次にバックリブを手で掴んで、そのままかじりつきましょう。ここまでヤンチャに肉を感じられるパスタは、なかなかありません。気分はまさにパイレーツ・オブ・イタリアン！

[キング オブ ザ パイレーツ]
http://r.gnavi.co.jp/g398542/

今、最も「脂」がノった男 フォーリンデブ★はっしー × 肉専門バル ベルサイユの豚




「ベルサイユ風★金髪チーズの肉フォンデュ」1680 円

時はフランス革命前。デブルボン王朝の貴族たちは、痩せてしまう野菜など口にしなかった。そう、すべては肉。肉。肉。「肉」は贅沢の象徴なのだ。牛・豚・鳥・羊、あらゆる肉が皿の上で栄華を咲き誇り、ベルサイユ貴族の証である金髪チーズが、すべてを愛と脂で優しく包み込む。玉座に光る赤ワイン塩の輝きに、目と体を細めてはいけない。宮殿には、とっておきの宝が眠っている。さぁ、進撃だ！

[ベルサイユの豚]
http://r.gnavi.co.jp/g600105/

辛さ＆甘さのマリアージュ！？ 金成姫＆あまいけいき × 教会レストラン キリストンカフェ東京





「ピッツァクアトロフロマッジォパンケーキ 天使と小悪魔のWソース 」1180 円

4 種類のチーズを使ったピッツァをパンケーキの生地でアレンジしたハイブリットスイーツ。これに合わすは、キリストンカフェに幸運を呼ぶ天使が運んできたバラが香る蜂蜜シロップと突如と現れた小悪魔が刺激的な駆け引きを誘う激辛ソース。甘党と辛党それぞれの贈り物をお楽しみください。

［キリストンカフェ東京］
http://r.gnavi.co.jp/g465406/

ご当地フードジャーナリスト はんつ遠藤 × 戦国居酒屋 戦国武勇伝





「戦国乱世に奇跡の集結☆牛豚鶏の肉祭り」 1480 円

数々の戦国武将が美味なる戦いを繰り広げる「戦国武勇伝」。そんな乱世に異邦人「たべあるキング」が襲来。
歴史を変えるまさかの事態に、香ばしきビーフステーキやジューシーな豚肉、漬物仕様タルタルソースの鶏山賊焼きで、武将たちが奇跡の集結。合戦を想起させる熱々トマトソースの跳ねっぷりで、一触即発だ！

［戦国武勇伝］
http://r.gnavi.co.jp/g600186/

生粋のたい焼きマニア 小池 花瑠奈 × 町家和食 京町恋しぐれ





「小池の恋焼き」980 円

たい焼きが実はホワイトチョコクリームに合う！という発見で生まれました。クリームにベリーソースを加え、甘酸っぱい恋の味を表現しました。フルーツや白玉でお口なおしをしたり、お好みで様々な美味しさを楽しめます。
たい焼きをアツアツソースにディップするという新発想です。みんなを温かくさせるメニューです

［京町恋しぐれ］
http://r.gnavi.co.jp/g465407/

着物のフードアナリスト 里井 真由美 × ジャパニーズカルチャーエンターテインメントレストラン 新宿 阿波おどり





「阿波尾鶏も踊るすき焼き 玉子ぶとん添え」 1180 円

オーダーを受けてから作る綿飴は綿飴機の中で踊り、阿波尾鶏を使った鶏すき焼きも鍋でグツグツ踊り、阿波踊りの熱気を表現しました。さらに、生卵が苦手な方にもすき焼きに魅力を感じていただけるよう工夫をしております。
お好みで徳島名産のピリッと辛い薬味"みまから"を足し、味の変化をお楽しみください。

［新宿 阿波おどり］
http://r.gnavi.co.jp/g600110/

以 上