

シャンドンサマーボトルを“ほぼ仕入れ値”で **29 (肉) 00 本限定販売!**

ベル豚 5th Anniversary Premium Event

MID NIGHT SUMMER PARTY

～肉バル『ベルサイユの豚』ブランド 5 店舗で展開～

DD グループの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『ベルサイユの豚』では、ブランド 5 周年を記念して、オーストラリアのプレミアムスパークリングワイン「シャンドンブリュット」夏季限定ボトル「シャンドンサマー」を“ほぼ仕入れ値”にて販売するプレミアムイベント「MID NIGHT SUMMER PARTY（ミッドナイト サマー パーティ）」を展開いたします。



イベント開催概要

こだわりの肉料理とソムリエ厳選のヴァリエーション豊富なワインをご提供し、ご愛顧いただいていた『ベルサイユの豚』ブランド。お客様に支えられ、この6月、ついに **5周年** を迎えることができました。6年目に向かうにあたり、感謝の気持ちをこめて、オーストラリアのプレミアムスパークリングワインとして人気の高い「シャンドンブリュット」の季節・数量限定ボトル「シャンドンサマー」を“ほぼ仕入れ値”で販売させていただきます。販売本数は肉バルこだわりの29（にく）×100＝**2,900本限定**、売り切れ次第終了となります。『ベルサイユの豚』が自信を持ってお届けする肉料理の“スペシャリテ”とともに、特別な夏の夜をお楽しみください。

■販売価格 フルボトル 1,800円（税込）

■販売期間 2018年9月30日（日）まで ※売り切れ次第終了

「ご提供店舗」

ベルサイユの豚 錦糸町	東京都豊田区江東橋 3-13-6 ヒューリック錦糸町駅前ビル 5F https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kinshicho	03-5624-0320
ベルサイユの豚 池袋	東京都豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル B1 https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/ikebukuro	03-3985-2192
ベルサイユの豚 九段下	東京都千代田区九段北 1-2-7 フローレンス九段 1～3F https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kudanshita	03-3556-4220
ベルサイユの豚 田町	東京都港区芝 5-26-20 建築会館 2階 https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/tamachi	03-5439-6497
ベルサイユの豚 西新宿	東京都新宿区西新宿 6-5-1 アイランドタワー B1 https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/nishishinjyuku	03-5909-2290



スペシャルティ ～こだわりの肉料理～



氷温熟成豚肉のグリル **バラ肉／ロース肉 1,790 円**
盛り合わせ 1,890 円

凍り始めるギリギリの温度で熟成させた「氷温熟成肉」は、旨みや甘みが強くなり、脂もとろけるような味わいに。肉と脂のバランスが絶妙なバラ肉・ロース肉をお楽しみください。



美明豚 48 時間熟成の骨付きロース肉の炭火焼き
1,590 円～

48 時間じっくりと香草でマリネした骨付きロース肉を豪快に焼き上げました。柔らかくジューシーな厚切りロースは、当店名物、1g7 円～という価格設定もユニークな一品です。



牛フィンガーミートのグリル
1,590 円

骨のまわりについた最も美味しいと言われる部位を焼き上げました。噛めば噛むほど牛肉本来の旨みが鼻を抜け、自家製のステーキソースとの相性も抜群です。



国産牛イチボグリル
1,990 円

牛肉の高級部位のひとつとされているイチボ。凝縮された旨みが口いっぱい広がるジューシーな赤身肉のグリルは、ワインを始めとしたお酒にもよく合います。



1 ポンド！若鶏のハーブグリル
1,490 円

重量感溢れる若鶏を 5 種類のハーブに、時間を掛けて丁寧に漬け込んで仕上げました。食べごたえもあり、口に含んだ瞬間の香りが白ワインを求める味わいです。



20 種スパイス使用骨付き鳥のスパイシーグリル
1,490 円

骨付きでいかにも豪快なビジュアルに思わずかぶりきたくなる鶏肉のグリル。20 種ものスパイスを使ったソースは、そのピリリとした辛さがヤミツキになる旨さです。

ドリンク ～“ほぼ仕入れ値”販売ワインシステム～

『ベルサイユの豚』では、肉料理に合わせるワインを“ほぼ仕入れ値”でご提供する「会員システム」を採用しています。200円で会員になるとワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント、以降ボトルワイン注文ごとに1枚もらえるワインカードを10枚集めるだけで、“ほぼ仕入れ値”の特別なワインリストをご利用いただけるようになります。

「MID NIGHT SUMMER PARTY（ミッドナイトサマーパーティ）開催期間中、**シャンドンサマーご注文のお客さまには、初回の「シルバーケース」もプレゼント**いたします。

お得な「仕入れ値販売ワインシステム」ご利用方法

- ① まずボトルワインをご注文し、200円で「ベル豚ビギナー会員」に！**
 200円でベル豚ビギナー会員になると、ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。
 シルバーケースにはボトルワイン1本プレゼントもつくのでとってもお得です。
- ② ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まり、10枚貯まると「ベル豚マスター」に昇格！**
 ボトルワインをご注文いただくと飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれたワインカードをプレゼント。
 ◆ワインカード5枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。
 ◆ワインカードを10枚貯めると…「ベル豚マスター」へ昇格！ゴールドカードケースをプレゼントします。
- ③ 「ベル豚マスター」になるとすべて“ほぼ仕入れ値”価格の「ベル豚裏ワインリスト」からご注文できます！**
 ワインカードを10枚貯めた「ベル豚マスター」はゴールドケースのご提示で、特別なワインリストから常時ご注文いただけます。



—こちらも活用するとさらにお得！—

宴会幹事さんの強い味方！お店予約でポイントが貯まる「DD POINT」

DD POINTはDDホールディングスが提供するポイント会員サービスです。全国450店舗、約150ブランドで1ポイント=1円でご利用いただけます。

店舗ごとにご利用額の約10%を想定したポイント数が設定されており、ご予約・ご来店するとポイントが貯まります。

またご利用人数に応じてポイントが貯まり、他社サービスと併用もできるため、会員数約16万人とご好評いただいているサービスです。

《DD POINT ご紹介サイト》

<https://www.dd-holdings.jp/about>

1名あたり500ポイントのお店で
 <例えば>ご予約・ご来店10人の場合



獲得 **5,000** ポイント

【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>