

2021年2月5日

株式会社ディアーズ・ブレイン  
ザ・サーフ オーシャンテラス レストラン

## 稻毛海浜公園内・海辺レストラン、オープン5周年 感謝の気持ちを込めて特別コースと限定メニューを販売

株式会社ディアーズ・ブレイン（本社 東京都港区、代表取締役社長 小岸弘和）が運営する施設、ザ・サーフ オーシャンテラス レストラン（千葉市）は、2021年3月5日（金）にオープン5周年を迎えます。日頃の感謝の気持ちを込めて、2021年2月27日（土）～3月31日（水）までの期間、千葉の食材をふんだんに使用した特別コースをご用意いたしました。また、軽飲食施設のブリオッシュ ドーレ バイ ザ・サーフ オーシャンテラスでは、2月27日（土）、100個限定で「クロワッサン食パンフレンチトースト」を販売いたします。



※料理写真はイメージです。

### ■ザ・サーフ オーシャンテラス レストラン オープン5周年記念 特別コース

【期間】2021年2月27日（土）～3月31日（水）

- ・ランチタイム 11:00～15:00 (L.O. 14:30)
- ・ディナータイム 17:00～21:00 (L.O. 20:30)

※3月7日（日）までの期間、ディナータイムの営業時間は17:00～20:00 (L.O. 18:00)、

アルコールドリンクのご提供は19:00までとさせていただきます。

※3営業日前までの事前予約制となります。

【メニュー】ランチコース 3,850円（全5品）

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・千葉産蛤と季節野菜のナージュ
- ・マスのパネとミニトマトのロースト スパイス香るマスタードソース
- ・A または B
  - A イチボのステーキとジャガイモのグラタン  
赤ワインソース クレソンとクルミのサラダ
  - B 牛バラ肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 濃厚マッシュポテト添え
- ・千葉産ピーナッツとドライフルーツのヌガーグラッセ

ディナーコース 6,050 円 (全 5 品)

- ・農園野菜のサラダ レモンの香り
- ・千葉産蛤と魚介のカルタファタ ブイヤベース仕立て
- ・塩麹でマリネしたサワラのポワレ  
菜の花とマッシュルーム ホワイトバルサミコソース
- ・国産牛モモ肉のグリルとフォアグラ ジャガイモのピューレ ソースマディラ
- ・千葉産ピーナッツとドライフルーツのヌガーグラッセ

お子様コース 2,750 円、お子様プレート 1,650 円もご用意しております。

※表示はすべて税込価格となります。

※食材の入荷状況により、メニューは変更となる可能性がございます。

【ご予約】TEL 043-279-4155

WEB <https://www.tablecheck.com/shops/thesurf-oceanterrace/reserve>

### ■軽飲食施設ブリオッシュ ドーレ バイ ザ・サーフ オーシャンテラス 限定メニュー

レストランでも人気のフレンチトーストを、5周年記念の限定メニューとしてご提供いたします。お買い求めいただいたお客様には、ブリオッシュ ドーレのトートバックをプレゼントさせていただきます。

【日 時】2021年2月27日(土) 11:00~18:00

【メニュー】クロワッサン食パンフレンチトースト 594円

※100個限定、テイクアウトのみとなります。

※表示は税込価格となります。

【ご予約】TEL 043-279-4175

### ■お客様へのお願い

新型コロナウイルス感染防止策として、ご来店の際は、マスク着用、手指アルコール消毒へのご協力をお願いいたします。また、レストラン入店時には、検温を含む体調確認を実施しております。37.5度以上の発熱、咳などの風邪症状がある場合は、ご入店をご遠慮いただく場合がございます。ご不便をおかけいたしますが、ご理解・ご協力をお願い申し上げます。

### ■ザ・サーフ オーシャンテラス施設概要 (<http://www.the-surf.jp/>)

〈新型コロナウイルス感染防止策を徹底し営業しております〉

千葉の食材をふんだんに使用した料理を提供するレストラン、水着での入店・ペット同伴も可能な軽飲食「ブリオッシュ ドーレ」、音楽イベントや展示会、挙式などにご利用いただけるホール棟、レセプションや会議、披露宴などにご利用いただけるバンケット棟を備えています。

	営業時間	席数	内容
レストラン(2F) ※火曜日定休日	平日ランチ 11:00~15:00 (L.O. 14:30)  平日ディナータイム 17:00~21:00 (L.O. 20:30)  土日祝 11:00~21:00 (L.O. 20:30)	全 124 席  室内 84 席 (個室 8 席含む)  テラス席 40 席	お食事 1,000 円~  お飲物 500 円~  ※レストランは「千葉市つくたべ推進店」登録店舗です。

軽飲食 (1F) 「ブリオッシュ ドーレ」 ※火曜日定休日	11:00～18:00	全 44 席	軽食 190 円～ お飲物 300 円～
ホール ※火・水曜日定休日	平日 11:00～19:00 土日祝 9:00～20:00	着席 80 名	イベント、ギャラリー、 ウエディング等
バンケット ※火・水曜日定休日	平日 11:00～19:00 土日祝 9:00～20:00 ※延長可能	着席 130 名 立食 200 名	表彰式やレセプション、 ウエディングパーティ等
サロン (受付) ※火・水曜日定休日	平日 11:00～19:00 土日祝 9:00～20:00		

※現在、営業時間を短縮させていただいております。最新情報は公式サイトをご確認ください。

【アクセス】〒261-0012 千葉県千葉市美浜区磯辺 2-8-3 稲毛海浜公園内

JR 京葉線検見川浜駅北口より千葉海浜交通バス 11 分「稻毛ヨットハーバー」終点下車

JR 総武線新検見川駅南口より千葉海浜交通バス 18 分「稻毛ヨットハーバー」終点下車

### ■株式会社ディアーズ・ブレイン

設立 : 2001 年 6 月

本社所在地 : 東京都港区芝公園 2-6-3 芝公園フロントタワー13F

代表者 : 小岸弘和

資本金 : 5,000 万円

拠点 : 大阪オフィス／御成門オフィス

施設 : 宮城県(1)、千葉県(2)、神奈川県(1)、茨城県(3)、群馬県(1)、栃木県(4)、新潟県(1)、  
大阪府(1)、京都府(2)、奈良県(1)、福岡県(1)、佐賀県(2)、鹿児島県(3)

※カッコ内は施設数。全国 23 施設を展開

事業 : ハウスウェディング事業、ドレス事業、レストラン事業、コンサルティング事業  
MICE 事業

公式サイト : <https://www.dearsbrain.jp/>

＜本件に関するメディアからの問い合わせ＞

株式会社ディアーズ・ブレイン マーケティング部 野崎

TEL : 03-6403-4150 / Mobile : 090-9305-5828 / Mail : sachiko-nozaki@dearsbrain.jp