

2019年2月7日

subLimeグループ

株式会社パートナーズダイニング

「ESOLA 新宿」

**【1回500円】カナダ産フレッシュムール貝の両手つかみ取りがワンコイン
つかんだムール貝はワインビュッフェにあるお好きな白ワインで
自分好みの蒸し焼きに**

2月1日(金)スタート！ESOLA 新宿の「ムール貝の両手つかみ取り」

カナダ産は身が大きい！美味しさをたっぷり味わえます

株式会社パートナーズダイニング(本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：中村英樹)は、「ESOLA 新宿」にて、「カナダ産フレッシュムール貝のつかみ取り」の販売を開始いたしました。両手で1回のムール貝のつかみ取りがワンコイン 500円(税別)、つかんだムール貝はワインビュッフェに置いてあるお好みの白ワイン、またはスパークリングワインで蒸し焼きにいたします。



ムール貝のワイン蒸し

セルフスタイルのワインビュッフェが魅力「ESOLA 新宿」

<https://esola-shinjuku.jp/>

▼お好みの白ワインで蒸し焼きに！「カナダ産フレッシュムール貝のつかみ取り」

ESOLA 新宿では、2月1日(金)より「ムール貝のつかみ取り」の販売を開始いたしました。つかみ取りは両手1回で、たったのワンコイン、500円(税別)です。

身の大きいカナダ産のムール貝で、つかんだ分だけ、ワイン蒸しにいたします。

ワイン蒸しは、ESOLAの特徴でもある「ワインビュッフェ」の中から、お客様のお好みの白ワイン、またはスパークリングワインを選んで、蒸し焼きに。

曜日や時間によって、高級シャンパンがビュッフェに並ぶこともあるので、「シャンパン蒸し」も可能。蒸し焼き用の白ワインをカスタマイズしながら、マリアージュするワインも飲み放題で楽しめます。



カナダ産ムール貝のつかみ取り

▼カナダ産フレッシュムール貝のつかみ取り

・価格 両手1回 500円(税別)



両手で1回つかみ取り

- ①両手で新鮮なムール貝をつかみどり
- ②ワインビュッフェよりお好みの白ワイン(スパークリングワイン)をお選びください
- ③選んだ白ワイン(スパークリングワイン)で当店のシェフが、つかんだ分のムール貝を蒸し焼き調理
- ④旨みの詰まった大きなムール貝をお楽しみください

▼店舗概要

店舗名 : ESOLA(エソラ)新宿
場 所 : 東京都新宿区歌舞伎町 1-16-3 セレサ陽栄新宿ビル 5F
電話番号 : 03-6278-9880
営業時間 : 月～金 17:00～24:00、土・日・祝 12:00～24:00
食ベログ「ESOLA 新宿」
<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13227525/>
店内全席禁煙です



100種類以上のワインが並ぶ
「ワインシャンデリア」でお好きなワインを



こちらはオーストラリアの
シャルドネ品種のワインを

▼「ワイン×生チーズ×肉 ESOLA 新宿」について

世界各国の100種類以上のワインやサングリアが『時間無制限』&セルフスタイルで楽しめるワインビュッフェが特徴です。

ライブ感あるオープンキッチンから繰り出される「生チーズ」や「肉料理」を、ワインシャンデリアが創り出す心地よい空間でお楽しみいただけます。



シェフが選んだ白ワインで調理

メニュー一例 (※税別)

- 世界各国の100種類以上のワインやサングリアが揃う
- ・時間無制限ワインビュッフェ : 1,990円
- ・2時間ワインビュッフェ : 1,490円

- 国産牛ハツのロースト～わさび味噌～1,280円/●自家製生チーズのカプレーゼ(ブラータ)1,180円
- 10種の野菜とソーセージのラクレット1,480円/●野菜の旨味が詰まった自然派カポナータ 480円
- マッシュルームのエビージョ 680円/●濃厚クワトロフォルマッジ 980円

■会社概要

商号 : 株式会社パートナーズダイニング
代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹
所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43
新宿 JECビル 4F
設立 : 2006年1月
事業内容 : 飲食事業
資本金 : 5,000万円
URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>



白ワインとムール貝のマリアージュ

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社パートナーズダイニング

広報 : 設楽

電話 : 03-5332-6231

メール : m.shitara@partners-dining.co.jp