

アメリカのフードカルチャーの楽しさを分かち合うイベント
「TASTE OF AMERICA 2015」にて
「ワインホールグラマー赤坂」がワインに合うお肉料理をご提供！
カリフォルニアワインを楽しむ「CALIFORNIA Wine Night」も同時開催

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:松村厚久)が運営する「WINEHALL GLAMOUR A-TOWN (ワインホールグラマー赤坂)」では、2015年10月1日(木)から開催される、米国大使館農産物貿易事務所主催の「TASTE OF AMERICA 2015」にアメリカの食材を使ったお肉料理で参加します。

また同時期にカリフォルニア観光局とのコラボレーションにてカリフォルニアワインを楽しむ「CALIFORNIA Wine Night」も開催します。アメリカ産のお肉とカリフォルニアのワインとのマリアージュをどうぞお楽しみください。



★ **TASTE OF AMERICA 2015** TRAIL MIX ★

米国大使館農産物貿易事務所主催の「TASTE OF AMERICA」
アメリカのフードカルチャーの楽しさを分かち合うイベント。今年のテーマは「TRAILMIX」。



牛ハラミ肉のグリルステーキ

2,800yen(税抜)

Beef out side skirt steak grill



旨いソーセージのオープンローストとマッシュポテト
ハニーマスタードソース

1,180yen(税抜)

Roasted 3kind sausage with mashed potatoes & honey mustard sauce

<提供期間> 2015年10月1日(木)～10月14日(水) ※状況により期間延長あり

<提供時間> ディナータイム 18:00-23:30

<提供 MENU>

牛ハラミ肉のグリルステーキ 2,800円(税抜)

Beef out side skirt steak grill

旨いソーセージのオープンローストとマッシュポテト ハニーマスタードソース 1,180円(税抜)

Roasted 3kind sausage with mashed potatoes & honey mustard sauce

「テイスト・オブ・アメリカ 2015」サイト>><http://tasteofamerica.jp/>

CALIFORNIA Wine Night



カリフォルニアはフランスよりも温度が高くブドウが完熟します。収穫期の秋に雨がほとんど降らないため、ブドウの糖度が十分に上がりその分ワインにボリュームがたっぷりあって、ほのかな甘みを感じるくらいフルーティです。基本的にイメージは明るくパワフルでポジティブ、果実味に満ちた楽しいワインばかりなので余り複雑に考えずに楽しむのが一番！



Sommelier's Recommendation



プティセラー ジンファンデル
Petit Cellar Zinfandel

ジンファンデルはカリフォルニア特有のぶどう品種です。熟した果実やスパイスの力強い香りがあり凝縮した色合いのわりには渋味が少なく、果実味がたっぷりのチャーミングなワインになります。シンプルに焼き上げたステーキとの相性は抜群です！

【品種】ジンファンデル

グラス ¥780 ボトル ¥4,600

California
dream big
visitcalifornia.jp



プティセラー
カベルネソーヴィニオン
Petit Cellar Cabernet Sauvignon

よく熟したベリー系とミント、ヴァニラが香ります。丸みのあるタンニンと長い余韻を楽しめます。

【品種】カベルネソーヴィニオン

グラス ¥800 ボトル ¥4,800



クックス ブリュット
Cook's Brut

林檎や洋梨を思わせるジューシーな味わいに爽やかなど越しとフレッシュな果実味、キメ細かい泡立ちと長い余韻が自慢。

【品種】シュナンブラン、フレンチコロナード

ボトル ¥3,500



プティセラー シャルドネ
Petit Cellar Chardonnay

トロピカルフルーツや洋ナシ、パニラの香りが程よく感じられます。厚みのある果実味と酸味のバランスが良く、幅広く食事を引き立てます。

【品種】シャルドネ

グラス ¥800 ボトル ¥4,500



ニュートンアンフィルタード
カベルネソーヴィニオン
Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon

アンフィルタード(無ろ過)から生まれる完璧なバランスと凝縮感。カシスやカカオ、バニラの一体となったフレーバーが非常に官能的で華やかです。

【品種】カベルネソーヴィニオン

ボトル ¥8,500

<提供期間> 2015年10月1日(木)～10月14日(水) ※状況により期間延長あり

<提供時間> ディナータイム 18:00-23:30

<提供 MENU>

プティセラー ジンファンデル グラス 780 円 (税抜) ・ ボトル 4,600 円

Petit Cellar Zinfandel

プティセラー カベルネソーヴィニオン グラス 800 円 (税抜) ・ ボトル 4,800 円

Petit Cellar Cabernet Sauvignon

プティセラー シャルドネ グラス 800 円 (税抜) ・ ボトル 4,500 円

Petit Cellar Chardonnay

クックス ブリュット ボトル 3,500 円

Cook's Brut

ニュートン アンフィルタード カベルネソーヴィニオン ボトル 8,500 円

Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon

「カリフォルニア観光局」サイト>><http://www.visitcalifornia.com/jp>

WINEHALL GLAMOUR 赤坂 店舗情報

“もっとカジュアルにワインを楽しみたい！”そう思ったら、肩ひじはらずにソムリエが厳選したワインと牛リブロースや熟成牛肉のステーキ、鶏のハーブグリルなど本格的な肉料理が楽しめる「ワインホールグラマー」へ。

WINEHALL GLAMOUR A-TOWN



- 店舗名: WINEHALL GLAMOUR A-TOWN (ワインホールグラマー赤坂)
- 住所: 東京都港区赤坂 3-12-3 コンチネンタル赤坂V1階
- アクセス: 地下鉄 千代田線 赤坂駅 1番出口 徒歩1分
丸ノ内線 赤坂見附駅 徒歩4分、南北線 溜池山王駅 徒歩5分
- TEL: 03-5114-5527
- 営業時間: ランチ 11:30~14:00 (L.O: 13:30) デイナー 18:00~23:30 (L.O: 22:30)
- 定休日: 無
- 席数: 47席(半個室2室)、スタンディング8席 / 計55席
- メールアドレス: winehall-akasaka@diamond-dining.com
- Facebook: <https://www.facebook.com/winehall.akasaka>
- ぐるなび URL: <http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/>



スタンディングやハイテーブルなどカジュアルなお席のほか、アンティークなシャンデリアが彩る半個室もあり、おひとり様でも、気が置けない仲間との集まりでもシーンに合わせてご利用いただけるさまざまなお席をご用意しています。



お料理はステーキで食べるための牛の最高級部位アントルコートのステーキをはじめ、人気の熟成肉やハラミなどのステーキメニューを中心にワインにあうプロシュートやコンフィ、パテ・ド・カンパーニュなどのシャルキュトリーなどの肉料理をご用意。その他、石焼チーズリゾットやピザなど食事メニューもワインに合う料理をご用意しています。

お飲物はご提供する料理に合わせて、ソムリエが厳選したワインを約50種類取り揃えました。人気の「樽生スパークリングワイン」をはじめ、お酒の苦手な方でも飲みやすい「フルーツたっぷり自家製サングリア」もご用意。ワイン以外の飲み物は、ウイスキーやカクテルも豊富にご用意しています。

【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 広報部 重田・亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.jp/>