

今年、肉激戦区・赤坂にニューオープンの肉業態 2 店舗にてご提供 ガッツリステーキ&贅沢すき焼きの 「赤坂 肉ランチ」

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）が運営する肉バル「WINEHALL GLAMOUR 赤坂（ワインホールグラマー あかさか）」にて9月8日（火）よりスタートしたステーキランチメニューと牛鍋と牛たんの肉割烹「牛弁慶 赤坂本店（うしべんけい あかさかほんてん）」にてご提供中のすき焼きランチメニューをご紹介します。

赤身・サーロイン・牛ハラミステーキをメインに
 香草サラダバーとフォカッチャ・ライス&スープが食べ放題の肉バルランチ
 2015.7.15. NewOPEN! 「WINE HALL GLAMOUR 赤坂」

LUNCH MENU

LUNCH TIME 11:30～14:00 (L.O13:30)

全品下記の商品が付いています

香草サラダ (パクチー、クレソンなど)

自家製 フォカッチャ ライス&スープ

全て
食べ放題



- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1. ワインバルのまかないランチ | ¥980 (税込) |
| 2. 赤身牛肉のステーキランチ (ランプ) | ¥1,180 (税込) |
| 3. 牛サーロインステーキランチ | ¥1,580 (税込) |
| 4. 牛ハラミステーキランチ | ¥1,980 (税込) |

LUNCH DRINK +200円
 コーヒー コーラ ジンジャーエール オレンジ
 紅茶 ウーロン茶 グレープフルーツ

ビール、グラスワインのご用意もございます。詳しくはスタッフまでお声がけください。

<ランチメニュー詳細>

それぞれ香草サラダ (パクチー、クレソンなど)・自家製フォカッチャ、ライス&スープがつき全て食べ放題です。

◇赤身牛肉のステーキランチ (ランプ)

1,180円

噛む程に味わいが深くなり肉本来の味を楽しめるうえ、脂肪が少なくヘルシーで今、人気の赤身肉。赤身のなかでもきめが細かくとても柔らかい「ランプ」の部位を使用。ランチで最も人気の高いメニューです。

◇牛サーロインステーキランチ 1,580円

きめが細かく脂の上質な旨みをともなった牛の最高部位のひとつ「サーロイン」。肉質が良く柔らかいうえ風味に優れ、ステーキの王様として不動の人気メニューです。

◇牛ハラミステーキランチ 1,980円

とても柔らかく、噛むと肉汁が溢れる「ハラミ」は、肉ではなく牛の横隔膜・内臓のため、ローカロリーでヘルシー。脂っこくないので、脂が苦手な方でもペロリと食べられます。

◇ワインバルのまかないランチ 980円

牛すじ煮込みカレーやチキンカツなど日替わりメニューをご提供いたします。

A4～A5 ランクの贅沢肉の極上すき焼きを昼から堪能！
 生牛タンの炭火烧定食やごろごろタンシチューも楽しめる
 2015.1.30. NewOPEN！「牛弁慶 赤坂本店」



<ランチメニュー詳細>

それぞれテールスープ・ご飯・香の物が付きます。

◇すき焼き御膳 3,500 円
 A4・A5 ランクの薫り高くとろけるほどに柔らかな
 国産黒毛和牛のサーロインの薄切り肉を牛弁慶オリ
 ジナルの割り下でお召し上がりいただきます。

◇特上生タン 炭火烧定食 1,680 円
 部位ごとに味わい、食感の異なる牛タンは、吟味し
 厳選された部位を特上として切り分けています。

◇生タン炭火烧定食 1,200 円
 生のタンならではの新鮮さと噛み応えと旨味を引き
 出す炭火で丁寧に炙ってご提供します。

◇黒タンシチュー定食 1,500 円
 何日も鍋で煮詰めることで黒さとコク深い味わいを
 造り出したタンシチュー。ゴロっと大きなタンはホ
 ロホロと口のなかでほどけます。

◇スジ煮込み定食 1,000 円
 天然のコラーゲンがたっぷりのプルプルとした食感
 がたまらない牛スジをじっくり煮込みました。豆腐
 も入り食べごたえ満点です。

◇茹でタン定食 1,400 円
 箸で切れるほどに柔らかく煮汁が染み込んだホロホ
 ロ食感がたまりません。

「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ズ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 赤坂(わいんほーるぐらまーあかさか)
- 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)
ディナー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
- Facebook <https://www.facebook.com/winehall.akasaka>
- ぐるなび URL <http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/>



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・カンバーニュなどのシャルキュトリーなどの肉料理をご用意。

■ ■

「牛弁慶 赤坂本店」 店舗情報

その日流通するなかで最も上質な A4～A5 ランク国産黒毛和牛の“サーロイン”と“三角バラ”を仕入れ、数種類の野菜を摩り下ろしたオリジナルの割下で煮込む新しいスタイルの「牛鍋」をご提供。

お好みの厚さを選べる「牛舌焼き」など、最高級の国産黒毛和牛ならではの味わいを活かした料理を風情ある寛ぎの個室空間でご堪能いただけます。

舌焼・牛鍋



牛弁慶

- 店舗名： 「牛弁慶 赤坂本店」(うしべんけい あかさかほんてん)
- 住所： 東京都港区赤坂 3-13-2 MJビル 3F
- アクセス： 地下鉄千代田線 赤坂駅 2番出口 徒歩 2分、
地下鉄丸の内線、銀座線 赤坂見附駅 徒歩 5分
- TEL： 03-3587-9401
- 営業時間： ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30)
ディナー17:00～23:00 (L.O.22:00)
- 定休日 無
- 席数 38席 (個室 3室)
- Facebook <https://www.facebook.com/Ushibenkei.Akasaka>
- ぐるなび URL <http://r.gnavi.co.jp/g166311/>



林檎、長芋、玉ねぎなど摩り下ろし野菜を使い、とろっとお肉に絡みつくように仕上げた「摩り下ろし醤油」。このオリジナルの割下が十分脂の乗った肉でも飽きのこない味わいに仕上げます。牛鍋のほか、厚切り、薄切りなどお選びいただける「霜降り牛タン」や 10g150円でお好きな量をお召し上がりいただける「タン焼き」は食べた瞬間に溢れる肉汁と歯切れのよい食感をご堪能いただけます。

【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 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/>