

『NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL』が9月1日(木)より グルメな著名人たちが愛する「レモンステーキ」や 「日光金谷ホテル」料理を拡大しメニューを一新

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 BEAMS “TEAM JAPAN”の「食」を担う「NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL (ニッコウカナヤホテル クラフトグリル)」は、9月より伝統的な洋食のラインナップを強化したグランドメニューに一新いたします。



これまで世界中の良いモノ・コトを日本に提案し続けてきた BEAMS が新たに日本のこだわりから生まれたモノ・ヒト・コトを編集するプロジェクト BEAMS“TEAM JAPAN”その拠点となる「BEAMS JAPAN」の地下 1F に位置する「NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL」は、小山薫堂氏が顧問を務める「日光金谷ホテル」協力の元、クラフト (=手作り) をコンセプトとした“日本の洋食”をご用意。樽から注ぐクラフトビールを中心に、こだわりのクラフトリカーとのペアリングもお楽しみいただけます。

新登場ディナーメニュー

今回新たに投入するのは「日光金谷ホテル」をテーマに試行錯誤を繰り返し完成させたスペシャルメニュー 5 種と、著名な食通たちに愛される「レモンステーキ」や「ナポリタン」などの日本の洋食メニュー。

日光金谷ホテルスペシャルティは、金谷ホテルでも使用しているソースを使ったサーモンステーキをはじめ、牛肉のビール煮や牛タンのシチューなど、金谷ホテルならではのエッセンスを加えた伝統的な洋食メニューを取り揃えました。

また、日本の洋食メニューとして、上質な牛の脂とソースの酸味のバランスが絶妙な一度食べたら忘れられないクセになる味わいの「レモンステーキ」と、誰からも愛される懐かしい味わいにアレンジを加えた「ナポリタン」をご用意しました。

金谷ホテルスペシャルティ

■サーモンステーキ 金谷ホテルソース ¥2,000

ふっくらと旨みが濃い厚切りサーモンを創業の大正時代から受け継がれる金谷ホテル特製ソースを再現し醤油をベースにバターを加えた日本人の舌に馴染む和風ソースをかけてお召し上がりいただきます。



■とちぎゆめポークのチーズカツレツ

¥2,480

栃木県内の指定された生産者が指定された配合飼料を使って育てられたきめ細やかで脂のおいしさが感じられる豚肉「とちぎゆめポーク」を使用。スジを切り、叩いて薄く伸ばした豚肉に粉チーズと目の細かなパン粉をまぶしてバターで揚げ焼きし、トマトベースの酸味のあるソースでお召し上がりいただきます。



■牛肉のクラフトビール煮

¥1,800

塊の国産牛肉をじっくりホロホロになるまで煮込んだ濃厚でありながら軽やかな後味の煮込み料理。じっくり炒めたタマネギの甘みとビールのほろ苦さが複雑で微妙な味わいを生み出します。



■牛タンのシチュー マデラソース

¥3,200

しっかりと煮込まれたタンは、スプーンでも簡単に切れるほど柔らかく、口に入れるとホロホロと崩れて消えていく絶妙の食感。ポルトガルのマデイラ諸島で造られている甘口ワイン『マデラ酒』でじっくり煮込んだ濃厚で香り豊かな極上ソースと一緒にどうぞ。



■日光湯葉とサーモンのカルパッチョ

¥1,280

ゆばといえば日光のほか京都も有名ですがその製法に違いがあり、日光のゆばは、二枚仕上げでボリュームがあり、間に豆乳が残されているのが特徴です。つるりとした食感とほどよい歯ごたえ、濃厚な大豆の味わいが、大ぶりのサーモンとの相性抜群です。



今もなお愛され続ける「日本の洋食」

■黒毛和牛 レモンステーキ

¥3,280

薄くスライスした牛肉を鉄板で焼き、醤油ベースのソースと爽やかなレモンでお召し上がりいただく昭和40年代から食べられている佐世保の名物料理。上質な黒毛和牛の脂とソースの酸味のバランスが絶妙で、癖になる美味しさ。著名な食通たちに愛されている伝統の味をぜひお楽しみください。



■パッパルデッレのナポリタン

¥1,980

日本人が愛してやまない懐かしの味「ナポリタン」を「クラフトグリル」流にアレンジしトマトの甘味と酸味が絶妙なバランスになるまで炒めてご提供します。麺には幅広の Pasta「パッパルデッレ」を使い、見た目もエレガントでお酒にも合う「大人のナポリタン」に仕上げました。



人気の看板メニュー

フードメニュー

「日光金谷ホテル」の伝統と歴史を感じさせる『百年カレー』を代表とした"日本の洋食"をテーマに「日光金谷ホテル」の顧問・小山薫堂氏監修のメニューをご提供。2003年に金谷ホテルの蔵の中から発見された大正時代のカレーのレシピを再現した「新宿百年ライスカレー」や「大正カニクリームコロッケット」など金谷ホテルのレシピそのままにご用意する洋食メニューのほか、館のテーマである「クラフト感」にこだわったメニューを取り揃えています。

■新宿 百年ライスカレー

¥1,800

「日光金谷ホテル」で提供されていた百年前の味を復刻した「百年カレー」。ココナッツミルクとスパイスが特徴のカレーは、まるやかでコクがあり、後から複雑なスパイスと深みのある味が押し寄せてきます。ライスは、レーズンバター・刻み漬け・雑穀米・白米からお選びいただけます。



■赤城和牛のビフテキ丼

¥2,800

ローストした赤身肉を薄くスライスし、たっぷり盛り付けた当店自慢のビフテキ丼。玉ねぎを使用した赤ワインベースのオリジナルソースでお召し上がりいただきます。まずはお肉だけをお召し上がりいただき、その後にライスとご飯にソースを絡めて、さらに中央のフライドエッグを割り、トロリとした黄身と一緒に食べれば至福の味わいに。



■大正カニクリームコロッケット

¥1,480

大正時代から歴代の料理長に代々受け継がれた「金谷ホテル」伝統のクリームコロッケをベースに、ズワイ蟹を使ったトロリとしたクリームをサクサクの薄い衣でやさしく包み込みました。トマトの酸味がきかせたさっぱりしたソースと一緒に召上がりください。



■大人様ランチ

¥3,500

大人向けのお子様ランチをテーマに洋食の代表であるエビフライ・ハンバーグ・オムライス・ナポリタンをワンプレートでご提供いたします。本格的な洋食を一皿で少しずつお召し上がりいただける贅沢メニューです。



※「サーモンスターキ」と「ライスカレー」、「ビフテキ丼」はランチディナー共通メニュー

※「大人様ランチ」はランチ限定、その他はディナー限定メニュー

ドリンクメニュー

カウンターにズラリと並んだ10種のタップから注がれるクラフトビールの他、クラフトジン、クラフト日本酒など珍しいクラフトリカーの数々を取りそろえました。ガラス職人が手吹きで作った美しいクラフト（手作り）グラスでご提供いたします。

「日光金谷ホテル」のメニューのほか、クラシカルで本格派の洋食と各種リカーとのペアリングを意識したドリンクメニューを豊富にご用意。来る度に新しい発見や楽しみ方をご提案します。

【CRAFT BEER (Small or Regular) 全10種】

■COEDO 瑠璃-Ruri- (ピルスナー) 小江戸ブリュワリー	¥650	¥950
■常陸野ネスト セゾンドウジャボン (ジャパニーズセゾン) 木内酒造	¥680	¥980
■YOKOHAMA XPA (IPA)サンクトガーレン	¥700	¥1,000

【CRAFT BEER BOTTLE 全9種】

■富士桜高原麦酒 燻煙ビール ラオホ	¥1,000
■新潟麦酒 ブラックビール	¥900
■宮下酒造 独歩 雄町米ラガー	¥1,000

【JAPANESE SPIRITS 全3種】

■奥飛騨ウォッカ	¥700
■小笠原ラム	¥700
■CORCOR アグリコール 緑 40°	¥900

【JAPANESE SAKE 全12種】

■HINOMORU 純米大吟醸 原酒 HA-Edition	¥980
■モダン仙禽 無垢	¥900
■七賢 スパークリング 山ノ霞 (スパークリング/ボトル)	¥4,000

【国産 WINE 全10種】

■高畠ワイン 畠 バリック シャルドネ 檜樽熟成	¥6,500
■丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート 甲州シュール・リ	¥5,500
■ココファーム・ワイナリー 風のルーージュ 鳥上坂	¥7,500

※価格は税抜表示です

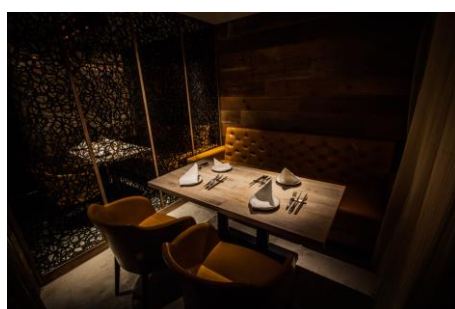
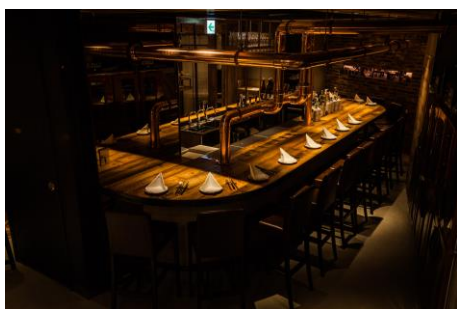


店内情報

金谷ホテルの歴史を物語る明治から昭和に撮影されたモノクロ写真の数々。
地下へと続く階段は、クラシックホテルならではの華やかさと重厚感を醸し出します。
職人が手作りしたインテリアを多用した温かさのある空間には、
クラフトビールのタップが並ぶカウンター席、開放感のあるテーブル席、落ち着いた個室空間などをご用意。
大切な方との食事、気の置けない友人との語らいの場として
様々なシーンでご利用いただけるよう、居心地の良い空間をご提供致します。

<空間> 全 75 席

- カウンター 17 席
- テーブル席 4 名様×10 卓、6 名様×1 卓 (それぞれ連結可能)
- 個室 2 部屋 6~8 名様用×1 卓、4~5 名様用×1 卓



基本情報

住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-32-6 地下 1F
アクセス	新宿三丁目駅連絡通路出口から徒歩約 1 分、新宿駅マイシティ側地上 1 出口から徒歩約 3 分 新宿駅 JR 新南口(タイムズスクエア方面)出口から徒歩約 3 分
電話	03-5361-7548 (FAX: 03-5361-7549)
営業時間	ランチ 11:30~15:00、ディナー17:00~23:00 土・日・祝は 11:30~23:00
定休日	なし (施設に準ずる)
席数/坪数	75 席/ 59.9 坪
平均予算	ランチ 2,000 円、ディナー 6,000 円
メールアドレス	craft_grill@diamond-dining.com
URL	http://r.gnavi.co.jp/jn2h51y70000/



<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2016 年 7 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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 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.com/>