

国産牛の赤身肉や希少な熟成豚、ジューシーな銘柄鶏など 10 種類のミートグリルと
 会員価格 = 小売りより安い「仕入れ値」販売ワインが自慢の肉バル

『WINEHALL GLAMOUR (ワインホールグラマー) 田町』 10月13日(木)オープン

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)が運営するワインバル「WINEHALL GLAMOUR」が、新たに田町駅前に同ブランド3店舗目となる『WINEHALL GLAMOUR 田町』を10月13日(木)にオープンいたしますので下記のとおりお知らせいたします。



ソムリエが厳選した 50 種類以上種類のワインを
 小売りより安い「仕入れ値価格」でボトルワインをご用意。
 ワインに合わせる料理は牛・豚・鶏のグリルやステーキなど
 美味しい肉をオシャレに、かつ豪快に！
 肉とワインのペアリングをカジュアルにお楽しみいただける肉バル
 『WINEHALL GLAMOUR 田町』が
 10月13日グランドオープン！！

店舗情報

店名	WINEHALL GLAMOUR 田町 (ワインホールグラマー タマチ)
住所	〒108-0014 東京都港区芝 5-27-10 サンシャイン 5 ビル 2F
アクセス	JR 田町駅 三田口(西口)より徒歩 2 分、都営三田線 三田駅 A3 出口よりすぐ
T E L	03-5765-5051
営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:30 ディナー 月～土 17:00～23:30 ※ランチは 10 月 19 日 (水) よりスタート
定休日	日・祝日
席数	109 席
面積	59.89 坪 (197.98 m ²)
平均予算	ディナー 3,800 円、ランチ 1,000 円
チャージ	500 円
URL	http://r.gnavi.co.jp/j22sk1dx0000/

看板料理

国産牛の赤身肉のグリルに珍しい豚の熟成肉や柔らかくジューシーな「つくば鶏」のローストなど
豪快な肉のグリルやステーキを中心に
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
肉料理が自慢のカジュアルな肉バルです。

お肉のほか、ワインに合う 10 種のオリジナルアヒージョや
創業 106 年・生パスタの人気製麺所「淡路麺業」のパスタなどの食事でもワインに合わせてご用意しています。
デザートには女性を中心に大人気のプレミアム生クリームソフト「クレミア」が登場し、
肉からメ、デザートまでグルメな女性にもご満足いただけるメニューを取り揃えています。

10 種類の豪快肉料理が揃う「ミートグリル」

さまざまな部位の旨み肉をご用意「国産牛のグリル」1,480 円～

牛肉といえば、サシが入った霜降り肉が美味しいと思われがちですが、肉本来の味を教えてくれる存在が赤身肉です。

肉好きが口を揃えて「やっぱり赤身がうまい」言うように、噛めば噛むほどにうまみが広がり、知れば知るほど奥深いのが赤身肉の魅力です。

口に入れた時の弾力や風味などその特徴が部位によりさまざま、部位ごとの旨みや風味、食感の違いをお楽しみください。

■マルカワのグリル (写真上)

柔らかい肉質でキメは細かく、噛むほどに赤身の旨味がじわーっと広がります。

■シンシンのグリル (写真中)

弾力のあるなめらかな食感が特徴。脂もしつこくなく通好みの上品な味わい。

■トモサンカクのグリル (写真下)

赤身であるモモ肉の中で一番の霜降りの部位。歯ごたえがありながら、細かなきれいなサシが入り、赤身肉の旨みにコクが加わった希少部位。

■カメノコのグリル

断面の様子が「亀の甲羅」に似ていることからその名がついた赤身の部位。肉質がきめがこまかく脂がすくなく赤味の旨みが凝縮した味わいです。



熟成豚の「豚肩ロースの低温ロースト」

コラーゲンが多く加熱すると硬くなりがちな厚切りの肩ロース肉を低温でローストすることにより大変柔らかくジューシーな肉質に仕上がります。

豚の濃い旨みを引き立てる山椒をかけてお召し上がりいただけます。

■熟成豚 肩ロースの低温ロースト 1,080 円

銘柄で食べ比べ！「豚のグリル」

岩手県産の最高級ブランド豚「岩中豚」や農林水産大臣賞 7 年連続受賞のブランド豚「美明豚」などさまざまな銘柄豚を食べ比べいただけます。

■岩中豚 バラ肉のグリル 1,280 円

■美明豚 ロースの 48 時間熟成ステーキ 1,680 円

柔らかくジューシー！ 「つくば鶏骨付きモモの原始焼き」

水と空気がきれいな筑波山麓の豊かな自然のなか、健康に育てられる「つくば鶏」。安全安心はもちろん、本物の美味しさを追求し、鶏独特の臭みのない、柔らかくジューシーな肉質の鶏に育てられています。

この「つくば鶏」の柔らかいヒナ鶏の骨付きもも肉をほとんど味付けせず焼き上げる「原始焼き」でご提供。表面はパリパリ、中はジューシーに仕上がります。素材そのものの美味しさをご堪能いただけます。

■つくば鶏 ヒナ鶏の骨付きもものロースト 880 円

話題沸騰のイマドキメニュー「ローストビーフ&ラクレット」

赤身肉をじっくり焼き上げるため、旨みが凝縮され、柔らかくジューシーで定番の人気料理となった「ローストビーフ」や最人気うなぎ上りの「ラクレットチーズ」は溶かして熱々にしたチーズの表面を削って野菜やお肉と一緒に召上がりいただくスイス生まれのチーズ。

どちらも女性に人気の鉄板メニューです。

- 名物！極上ローストビーフ (写真) 1,880 円
- スイス産 アルプス濃厚ラクレットチーズ 1,480 円



定番から変わりダネまで 10 種類揃う「アヒージョ」 ALL680 円

いろんな食材をにんにくとオイルでぐつぐつ煮る、スペインの居酒屋(バル)の定番おつまみ「アヒージョ」。

その魅力は、煮込んだ具材はもちろん、具材の出汁が溶け込んだオリーブオイルをパンにつけて食べるのが定番でお酒との相性も抜群です。

- 帆立とつば貝の海苔アヒージョ (写真上)
- 海老ときのこのアヒージョ (写真下)
- 明太子とブロッコリーのアヒージョ
- マグロと葱のネギまアヒージョ
- サルシチャーとマッシュルームのチリアヒージョ ほか



創業 106 年淡路麺業の「生パスタ」

淡路麺業の「生パスタ」は、昔ながらの手打ち製法を生かし、麺一筋、創業 105 年の淡路麺業が作り上げた究極の生パスタ。

気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。

- 梅肉とたっぷりしらすの和風リングイネ 1,100 円 (写真上)
- 明太子クリームの特アッテッレ 1,200 円
- じっくり煮込んだ濃厚ポロネーゼ 1,100 円
- 浅利とチェリートマトのボンゴレロッソ 1,300 円
- ヘルシーGOBOU のパスタ 1,200 円 (写真下)



濃厚スイートな味わいで人気沸騰ソフトクリーム「クレミア」

「これまでにない最高級のソフトクリームを作りたい」そんな思いから、これまで 8%が最高だった乳脂肪を 12.5%にし、口当たりが良く濃厚な美味しさを追求。乳原料はすべて北海道産にこだわり、砂糖は 4 種類使用することで「キレ」のある甘さを実現しました。

- クレミアブリュレ 600 円
- クレープシュゼットクレミア 700 円
- 栗ミア 700 円 ほか



<その他、料理メニュー (全約 80 種) >

- タパス (15 種) /カラフルポップコーン 390 円、鴨肉ロースの生ハム 500 円、鶏レバーの冷たいコンフィ 500 円ほか
- サラダ (3 種) / ホエー豚ベーコンのシーザーサラダ 880 円、春菊爆弾サラダ 880 円、燻製卵のポテトサラダ 680 円ほか
- アペタイザー (8 種) / アンチョビキャベツ 680 円、つくば鶏のカルパッチョ 680 円、海老のバル GYO-ZA680 円ほか
- 窯焼き自家製ピッツア (4 種) / マリナーラ、マルゲリータ、ゴルゴンゾーラ、ピスマルク ALL1,000 円



ドリンク

肉料理に合せるワインを小売価格よりも安い「仕入れ値 (=原価)」でご提供する「仕入れ値販売ワインシステム」を採用。
200円で会員になるとボトルワイン注文ごとに1枚もらえるワインカードを10枚集めるだけでこの「仕入れ値ワインシステム」をご利用いただけます。
ワイン以外のドリンクも充実！スパークリングワイン好きにはたまらない人気の「樽生スパークリング」をはじめ「スムージー」メニューやプレミアムジュースなどソフトドリンクメニューも充実させ、アルコールからソフトドリンクまで幅広いメニューをラインナップしています。

お得な「仕入れ値販売ワインシステム」

<ご利用方法>

① **まずボトルワインをご注文し、200円で「シルバー会員」に！**

200円でシルバー会員になると、ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。
シルバーケースにはボトルワイン1本プレゼントもつくのでとってもお得です。

② **ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まり、10枚貯まると「ゴールド会員」に昇格！**

ボトルワインをご注文いただくと飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれたワインカードをプレゼント。

◆ワインカード5枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。

◆ワインカードを10枚貯めると…「ゴールド会員」へ昇格！ゴールドカードケースをプレゼントします。

③ **「ゴールド会員」になるとすべて仕入れ値価格の「ゴールドワインリスト」からご注文できます！**

ワインカードを10枚貯めた「ゴールド会員」様にはゴールドケースのご提示で、仕入れ値ワインリストから常時ご注文いただけます。

仕入れ値だとこんなにお得にお楽しみいただけます！

◆サンタ・アリシア・メルロー (赤ワイン)	通常価格 2,900円 → 会員価格 700円
◆エストリア・ホワイト (白ワイン)	通常価格 2,500円 → 会員価格 800円
◆ミラヴァル・プロヴァンス・ロゼ (ロゼ)	通常価格 7,500円 → 会員価格 2,500円
◆ヴーヴクリコ・ポンサルダン (シャンパン)	通常価格 14,000円 → 会員価格 5,000円
◆紫鈴 rindo 〈ケンゾー・エステイト〉 (赤ワイン)	通常価格 25,000円 → 会員価格 20,000円

その他、約60種類のボトルワインを仕入れ値価格でご提供しております。



これまでとはひと味もふた味も違う「スーパーレモンサワー」 ALL680円

“ベースとなる焼酎は糖質・脂質ゼロで、レモンはビタミンC豊富。健康志向の今、注目されている「レモンサワー」。
これまでの「レモンサワー」とは一線を画す「スーパー」なレモンサワーをご用意しました。

■ スーパースノーレモンサワー

薄く削ってふわふわに仕上げたスノーアイスをかけたレモンサワーです。

■ スーパー氷結レモンサワー

凍らせたレモンを氷代わりに使い、「強炭酸(激)」を入れてお召し上がりいただけます。

女性に人気の「スーパーフードドリンク」 ALL690円

プルプルカリっとした不思議な触感とその栄養素で大人気の「チアシード」にポリフェノール由来の鮮やかなピンク色の「ドラゴンフルーツ」を合せた「チアピタヤ」をはじめ、ポリフェノールの含有量が他に類を見ないアマゾン生まれのスーパーフルーツ「アサイー」を使ったドリンクをご用意しました。

■ チアピタヤ ヨーグルト

■ アサイーサングリア

■ パーフェクトビューティースムージー ほか

見た目にもキュートな「コットンキャンディドリンク」

女性なら喜んでしまうボリュームでカラフルな綿あめが乗ったグラスに、ソーダやスパークリングワインを注ぎ、溶かしながら飲んでいく新感覚ドリンク。

見た目のインパクトと絶妙な甘さと炭酸のハーモニーがたまりません。

- コットンキャンディソーダ 690円
- コットンキャンディスパークリング 690円

<その他、お酒メニュー例 (約 50 種+ワインリスト) >

- ◇ビール・ピアカクテル (4 種) ◇樽生スパークリングワイン・スパークリングワインカクテル(2 種)
- ◇ワイン・ワインカクテル (7 種) ◇サングリア (3 種) ◇モヒート (1 種) ◇カクテル (16 種) ◇サワー (6 種)
- ◇ソフトドリンク (4 種) ◇プレミアムジュース (4 種)

※価格は税抜表記です
※価格は変更する可能性があります

店内

木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気演出しクラシカルなスチールライトでアクセントを効かせた店内。

メインフロアにはおひとり様でも気軽にお立ち寄りいただけるカウンター席をはじめ

4名様向けのオープンなテーブル席を中心にご用意するほか

20名様までご利用いただける個室や6名様用の個室もご用意しています。

<空間> 全 109 席

メインフロア

- カウンター席/11 席
- テーブル席/4名様用×14 卓、2名様用×1 卓
- ベンチシート/10 名様用×1 卓

個室席

- 団体様用/16 名様~20 名様用×1 室
- 小グループ様用/6 名様用×2 卓



<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 6 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 広報部 亀田

TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : pr@diamond-dining.com