

お客様の目の前でトリュフをかけて完成させる自家製厚切りローストビーフをはじめ
 牛・豚の熟成肉ステーキからこだわりの極上生パスタまで楽しめるビアバル

『GLASS DANCE (グラスダンス)』

5店舗にて新グランドメニュースタート!

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)が運営するビアバル「GLASS DANCE」5店舗が、2月1日よりグランドメニューを一新いたしますので下記のとおりお知らせいたします。



GLASS DANCE

素材によって異なる凍らないギリギリの温度で
 ウエットエイジングする「氷温熟成」。

この氷温熟成肉で作る自家製ローストビーフを厚切りにし
 お客様の目の前でスライスするトリュフをたっぷりかけてご提供。

牛・豚のステーキにも全て氷温熟成肉を使用しています。
 その他、麺にこだわった9種の生パスタ、8種の焼き立てピッツア
 こだわりの国内外約30種のビールを取り揃えるビアバルです。

看板料理

凍る直前のギリギリの温度でウエットエイジングし、旨味成分を増加させる「氷温熟成」。

この氷温熟成肉を使った自家製ローストビーフ、ボリュームたっぷりのステーキをメインとしてご用意するほか、
 ビールにぴったりの生ハムやソーセージ、種類豊富なタパスやアヒージョ、
 メには製法にこだわり抜いた「淡路麺業」の生パスタを使ったパスタメニュー、
 店内で焼き上げるモチモチのピッツアをお楽しみください。

『GLASS DANCE』自慢の肉料理・ローストビーフ&ステーキ

目の前でトリュフを贅沢にスライスする「氷温熟成肉ローストビーフ」

「氷温熟成」した AU 産牛肉の赤身を数種類のハーブや香味野菜とともにしっかりマリネし、じっくりと時間をかけてローストしました。

分厚くカットしたローストビーフの上に、むせ返るような芳醇な薫りが牛肉との相性抜群のトリュフを贅沢にお客様の目の前でスライスし、たっぷりかけてご提供します。

※仕入れ状況により、トリュフをトリュフバターに変更する場合があります。

■Au産 氷温熟成 自家製ローストビーフ～トリュフソース～ 2,390円



2種類の部位をご用意「氷温熟成牛のグリル」

■Au産 氷温熟成 牛キューブロール肉のグリル 1,990円

キューブロールとは、高級部位・リブロース肉の特に柔らかい中心部分のこと。
 きめが細かく柔らか、また脂の濃厚な旨みもお楽しみいただけます。

■Au産 氷温熟成 牛トモサンカクグリル 2,490円

一頭からごくわずかししか取れないもも肉の一部・トモサンカク。

モモでありながら、モモの旨みにさらにコクを加えた味わいが人気の希少部位です。



2種類の部位をご用意「氷温熟成豚のグリル」

■国産 氷温熟成 豚姫 ロース肉 グリル

1,790 円

脂身が少なくさっぱりとした味わいながら、しっとりした食感と熟成した豚ならではの凝縮された旨味を存分にお楽しみいただけます。

■国産 氷温熟成 豚姫 バラ肉 グリル

1,690 円

香ばしく焼き上げたコクのあるジューシーな味わいのバラ肉。

熟成した肉の旨味と甘みの強い脂の甘味が絶妙な美味しさを生み出します。

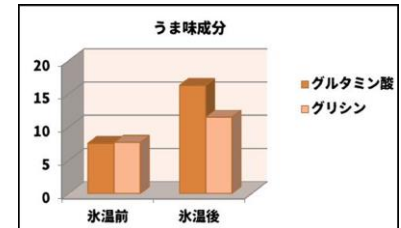


「氷温熟成」とは…

食品はそれぞれ凍り始める温度（氷結点）が違い、野菜や果物、魚や肉などの食品は0℃以下でも凍りません。0℃以下から氷結点までの間を氷温域と呼び、この氷温域を利用して食品の貯蔵や加工を行うことが氷温技術です。

氷温技術により一定期間保存された食品は、食品中の水分がすみずみまで行きわたり、食品のみずみずしさやしっとり感、食べたときのなめらかさやまろやかさが向上。また、肉の老化の進行が遅くなるとともに細胞が活性化し高い鮮度を維持でき、自己防御機能の働きにより、アミノ酸・うま味成分を貯蓄、また、有害微生物が減少し安全性も高まります。

さらに氷温域で30日～40日間、肉などの素材を保存することを氷温熟成と呼び、その効果により、グルタミン酸やアラニンなどの遊離アミノ酸群が増加、また、コレステロール値の低下に効果的とされるリノール酸やオレイン酸も増加します。このように肉の成分が変化することにより、熟成前と比較して、うま味や甘味が強くなり脂がまろやかになるなど、美味しさが向上、柔らかくとろけるような食感の高品質な肉へと変化を遂げます。



『淡路麺業』のこだわり極上生パスタ

「淡路製麺」では、兵庫県産の「赤穂の塩」とコシと粘りを引き出す純水を使用し、手打ち製法を生かしてしっかりと練り上げられた生地を作っています。

当店が使用する麺「モチリーニ」は、本場イタリア人好みのコシと粘りに日本好みのモチモチ感となめらかさを加えた新感覚の生パスタです。ひと口お召し上がりいただければその食感、味わいの違いを実感いただけます。

この「モチリーニ」を使用したパスタメニューを全9種類をご用意しています。

- 牛挽肉のミートソース 1,000 円
- クラシックナポリタン 1,100 円
- アサリとトマトのバジルパスタ 1,200 円
- 濃厚カルボナーラ 1,200 円
- 海老とトマトのクリームパスタ 1,300 円
- ベーコンと海老のCHEDDARチーズパスタ 1,300 円
- ソフトシェルクラブのトマトバジルパスタ 1,400 円
- 雲丹のクリームパスタ 1,500 円



ビールが進む各種おつまみ

ビールといえばコレ「ソーセージ」と定番の生ハム

熱々ジューシーなソーセージやスペイン産の生ハム「ハモンセラノ」、イタリア産の生ハム「プロシュート」、北イタリア産のサラミ「エミリアーノ」をご用意しました。

生ハムは3種の盛り合わせもご用意しています。

- 熱々ジューシー！ソーセージ盛合せ 1,390 円
- 生ハム・サラミ3種盛合せ 1,190 円



素材の旨みが染み出したオイルが絶品の「アヒージョ」

定番の「海老×きのこ」をはじめ、「ホタルイカ×ブロッコリー」、「牡蠣×青さ海苔」、「しらうお×焼き葱」など変わりダネもあり、全6種のアヒージョメニューをご用意。

素材の旨みが染み出したオイルをバケットで浸して、最後の一滴まで残さずお召し上がり下さい。

- 海老ときのこのアヒージョ 690 円
- ホタルイカとブロッコリーのアヒージョ 690 円



パクチスト必食のパクチーメニュー

パクチー山盛りの「パクチーサラダ」や餃子にもたっぷりのパクチーを乗せた「パクチーたっぷり焼きチーズ餃子」のほか、アヒージョにもパクチーを加えた「ソフトシェルクラブとパクチーのアヒージョ」もご用意しています。

- クレソン&パクチーサラダ〜レモンドレッシング〜 レギュラー890円
- パクチーたっぷり 焼きチーズ餃子 690円



<その他、料理メニュー（全約 80 種）>

- タパス（9種） / コンビーフ&ポテトサラダ 590円、水蛸とセロリのマリネ バジルソース 790円、ピクルス 3種 490円ほか
- サラダ（3種） / たっぷりチーズとベーコンのシーザーサラダ 790円、春菊サラダ with ライム 890円ほか
- フリット（5種） / フィッシュ&チップス 890円、アスパラとトマトのフリット トリュフオイル 890円ほか
- リゾット（1種） / チーズリゾット 1,000円
- ピッツア（6種） / ALL1,000円 マルゲリータピッツア、ディアボラピッツア、ビアンカピッツアほか
- デザート（3種） / 自家製クリームブリュレ リモンチェットロ 550円、濃厚チョコブラウニー&ピスタチオアイス 550円ほか



ドリンク

「GLASS DANCE」の自慢のひとつがビールの品揃え。

国内外のビールを樽生 8 種、ボトルビール 30 種の計約 40 種取り揃えています。

ビールに続くのが、バーボンやスコッチ、ジャパニーズなど多数の人気銘柄のウイスキーで作るハイボール。

ジントニックはクラフトジン を 3 種ご用意し、それぞれの味わいの違いをお楽しみいただけます。

ソフトドリンクには「エルダーフラワー」などハーブを使ったレモネードも多数ラインナップし、

ノンアルコールのお客様にもお楽しみいただけるドリンクメニューをご用意しています。

国内外のクラフトビールを取り揃えた 40 種類のビールメニュー

ベルギービールの樽生も楽しめるドラフトビール（全 8 種）

- ベルホワイト 700円
コリアンダーやオレンジなどの薫りが心地よい、爽快な酸味と柔らかな苦みが特徴。
- バスパールエール 750円
英国の伝統に磨かれた深いコクと味わい。琥珀色で芳醇な香りとコクが楽しめるエールビール。
- ベルビュークリーク 950円
自然発酵によって作られるチェリーランビックビール。
美しいルビー色で甘酸っぱく爽やかな美味しさが魅力。
- レフ・プロント 950円
修道院で 13 世紀からつく垂れているアビビール。スモーキーなアロマが魅力。
- デ・コーニンク 990円
ローストしたモルトのコクとホップの爽快さのバランスが絶妙な「王様」という名のビール。



※ドリンク写真はイメージです

ジャパニーズクラフトも揃うボトルビール (全 30 種)

<ジャパニーズクラフト>

- [常陸野ネスト]ジャパニーズホワイトエール 950 円
コリアンダー、オレンジピール等のスパイスを加えたベルギー伝統の小麦ビール。
- [新潟麦酒]ニイガタビア 900 円
麦の味わいとホップの香り苦味のバランスのとれた国産手摘みホップ使用の無ろ過ビール。
- [宮下酒造]独歩 雄町米ラガー 1,000 円
ドイツの最高級の原材料を用意し、生きたビール酵母の入った下面発酵のビール。
- [富士桜高原酒造]燻製ビール 1,000 円
ブナのチップで麦芽を燻煙して、モルトにスモークフレーバーを綴じ込めた「燻製ビール」。

<ベルギービール>

- グリセットブロンシュ 990 円
さわやかな柑橘系の香りが特徴の苦みが少なくフルーティーなホワイトビール。
- デュベル 1,300 円
約 90 日にも及ぶ独特な醸造過程によって生み出されるクリアな味わいが特徴。
- シメイ・ブルー 1,250 円
トラピスト・ビールで最初に市販されたもっとも多く市場に出回っているトラピスト・ビール。
- ドウシャス・デ・ブルゴーニュ 1,230 円
オーク樽で 18 カ月間熟成したビールと、8 カ月間熟成した若いビールとをブレンドした酸味を感じさせる香りブラックチェリーのような複雑な香りがあります。



※ドリンク写真はイメージです

人気銘柄のウィスキーを多数揃えた「プレミアムハイボール」(13 種)

バーボンウィスキーを代表する「フォアローゼス」「ワイルドターキー」、スコッチウィスキーの人気銘柄「グレンリベット」や「マッカラン」、アイリッシュウィスキーの「ボウモア」、ジャパニーズウィスキーを代表する「竹鶴」など、世界のウィスキーを取り揃えました。「蜂蜜レモン&ハーブ ハイボール」などのオリジナルハイボールもご用意しています。

- ワイルドターキー 600 円
- グレンリベット 12 年 600 円
- ボウモア 800 円
- マッカラン 12 年 800 円
- バラнтаイン 17 年 800 円
- 蜂蜜レモン&ハーブ ハイボール 800 円



※ドリンク写真はイメージです

「クラフトジン」で作る「ジントニック」(3 種)

「クラフトジン」とは小規模メーカーによる少量生産で丁寧に作られるジンで、クラフトビールの次にブームが来ると注目されているジャンルです。何種類ものボタニカルをブレンドした独特の薫りと味わいをスタンダードなジントニックでお楽しみいただけます。

- シップスミス ロンドンドライジン 700 円
10 種類のボタニカルを世界中から集めて作られているジン。ドライな味わいが特徴。
- チェイス エレガントジン 700 円
有機栽培の林檎を発行させ、11 種のボタニカルを浸透させたシャープでフルーティーかつエレガントな味わいです。
- セイクレッド オーガニックジン 700 円
12 種すべてオーガニックのボタニカルを使用のフレッシュなフレーバーが特徴。

<その他、お酒メニュー例 (約 110 種) >

- ◇カクテル (23 種) ALL500 円 ◇スパークリングワイン (3 種) グラス 600 円~
- ◇ワイン (10 種) グラス 600 円~ ◇レモネード (4 種) ALL490 円 ◇ソフトドリンク (8 種) 390 円
- ◇カフェ (4 種) 500 円~

※価格は税抜表記です
※ドリンクメニューは「グラスダンス六本木」のみメニューが異なります



GLASS DANCE 六本木

- 住所 東京都港区六本木 6-1-23 ホテルアルカトーレ六本木 1F・B1
- TEL 03-3475-6078
- 公式 URL <http://diamond-dining-shops.jp/glassdance/roppongi>
- ぐるなび URL <https://r.gnavi.co.jp/g887400/>



GLASS DANCE 汐留

- 住所 東京都港区東新橋 1-8-2 カレッタ汐留キャニオンテラス 1F
- TEL 03-3572-4681
- 公式 URL <http://diamond-dining-shops.jp/glassdance/shiodome>
- ぐるなび URL <https://r.gnavi.co.jp/g600161/>



GLASS DANCE 新宿

- 住所 東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル B1
- TEL 03-3348-5920
- 公式 URL <http://diamond-dining-shops.jp/glassdance/shinjyuku>
- ぐるなび URL <https://r.gnavi.co.jp/g600169/>



GLASS DANCE 横浜

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸 1-3-1 横浜モアーズ 9F
- TEL 045-311-0278
- 公式 URL <http://diamond-dining-shops.jp/glassdance/yokohama>
- ぐるなび URL <https://r.gnavi.co.jp/g600157/>



GLASS DANCE 川崎

- 住所 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 4F
- TEL 044-874-8430
- 公式 URL <http://diamond-dining-shops.jp/glassdance/kawasaki>
- ぐるなび URL <https://r.gnavi.co.jp/g600123/>

<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.com/>

【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

店舗情報サイト : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : pr@diamond-dining.com