

横浜のビアレストラン「グラスダンス横浜」にて
ベルギー名物のフリッツ食べ放題つき
新ランチメニューがスタート！！
 インスタ映え抜群のオープンオムレツやステーキ、パスタ、
 食べられるお茶「ティートティー」もご用意！

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）が運営する横浜のビアレストラン『グラスダンス横浜』では、ベルギー名物のベルジアンフリッツ食べ放題つきの新ランチメニューを5月16日（火）よりご提供をスタートいたします。



オープンオムレツ 950円

真っ赤なトマトソースのうえに、トマトや紫ジャガイモ、ブロッコリー、パプリカなど、色鮮やかな野菜で彩られたオムレツをオン！見た目にもフォトジェニックでインスタにアップしたくなる一品です。



全品、パンと食べ放題のフリッツ、フールドリンクがセット。
 ※フリッツ食べ放題は平日ランチのみ



チキンのフリカッセ ジェノベーゼソース 1,150円

フリカッセとはフランスの家庭料理でホワイトソース煮込みのこと。バジルたっぷりのソースでジューシーな鶏もも肉をじっくり柔らかく煮込みました。



氷温熟成キューブロール ステーキ 1,600円

ステーキに最適なリブロースの中でも特に柔らかな中心部分の「キューブロール」を使用した贅沢なステーキです。きめの細かい肉質、脂の濃厚な旨味もお楽しみ頂けます。



海老とトマトの スパゲッティ 1,100円

プリプリとした海老がたっぷり入った、程よい酸味がアクセントになっているトマトソースパスタです。パスタは「本日のパスタ」もご用意しております。

※その他、「サラダランチ 950円」「チキンのフリカッセ ハーブトマトソース 1,150円」「サーモンポワレ 1,100円」「本日のパスタ 1,000円」の全8種のランチメニューをご用意しています。

【ティートティー 各 450 円】

<「ティート」とは>

世界中から集めた茶葉を使ったお茶を展開している紅茶ブランド「ティートリコ」の代名詞といえるのが、果実のおいしさがつまったドライフルーツのお茶「ティート」。

完熟フルーツの香りや口に含んだときの甘味と酸味、鮮やかな色合いをお楽しみいただけるノンカフェインの食べられるお茶です。



- ティートパイナップル／ 完熟パインのフレッシュな香りとすがすがしい甘味をお楽しみいただけます。
- ティートストロベリー／ 赤く熟したいちごの甘味と心地良い酸味がクセになります。
- ティートピーチ／ もも特有の芳醇な香りと甘みが口いっぱいに広がります。



『GLASS DANCE yokohama (グラスダンス横浜)』

トリュフをたっぷりかけてご提供する氷温熟成肉の自家製厚切りローストビーフをはじめ、牛や豚のステーキにも全て氷温熟成肉を使用。お肉のほか、ビールに合うタパスや麺にこだわった9種の生パスタ、8種の焼き立てピッツアとこだわりの国内が約30種のビールを取り揃えるビアバルです。

「横浜ノスタルジア」をコンセプトとした店内中央には、特注のベルギービール瓶シャンデリアが輝き、お客様のステキなひと時を演出いたします。

<基本情報>

- 住所 〒220-0005 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
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 横浜駅西口より徒歩 1分
- URL <https://r.gnavi.co.jp/g600157/>

<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 117 店舗(2017 年 2 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 6 億 6106 万円 (2016 年 8 月末日時点)
- 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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>