

こだわりの国産牛赤身肉や希少な熟成豚など牛・豚・鶏のミートグリルと  
会員価格＝驚きの「仕入れ値」で飲めるカジュアルな肉バル

# 『ミート&ワイン ワインホールグラマー 浜松町』 2017年6月27日（火）オープン！

＜オープン記念イベント＞6月27日（火）～7月10日（月）の2週間  
**ご来店者全員にボトルワイン 60種を仕入れ値でご提供！**

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)は、カジュアル価格のワインが自慢の肉バル『MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 浜松町 (ミート&ワイン ワインホールグラマー はままつちよう)』を浜松町駅前に2017年6月27日（火）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60種類のボトルワインを  
会員価格＝驚きの「仕入れ値価格」でご提供。  
こだわりの牛赤身肉をはじめ、豚・鶏のグリルやステーキなど  
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『ミート&ワイン ワインホールグラマー浜松町』が  
浜松町駅前に2017年6月27日グランドオープン！！

## 店舗情報

|        |   |
|--------|---|
| 店名     | MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 浜松町<br>(ミート&ワイン ワインホールグラマー はままつちよう)  |
| 住所     | 東京都港区浜松町 2-5-1 石渡ビル 1階  |
| アクセス   | JR 浜松町駅 南口より徒歩 1分   |
| TEL    | 03-3436-4901  |
| 営業時間   | 17:00～23:30   |
| 定休日    | なし  |
| 席数     | 40席   |
| 面積     | 15.7坪   |
| 平均予算   | 3,500円  |
| チャージ   | 500円  |
| 公式 URL | <a href="http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/hamamatsucho">http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/hamamatsucho</a> |

## オープニングイベント情報

◇実施期間：6月27日（木）～7月10日（月）の2週間

◇内容：通常、200円で会員登録し、ボトルワイン10本注文で獲得できるゴールド会員特典「ボトルワイン仕入れ値販売ご提供システム」を開放し、期間中ご来店の全てのお客様に**会員価格の仕入れ値でボトルワインをご提供**いたします。

仕入れ値だとこんなにお得にお楽しみいただけます！

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| ◆ピエトレ デル ソーレ（赤ワイン）     | 通常価格 2,500 円→仕入れ値価格 <b>800 円</b>   |
| ◆レンジビューヒル シャルドネ（白ワイン）  | 通常価格 2,500 円→仕入れ値価格 <b>800 円</b>   |
| ◆セニョリオ デ マレステ ブリュット（泡） | 通常価格 2,800 円→仕入れ値価格 <b>800 円</b>   |
| ◆アルザスゲヴェルトツトラミネール（白）   | 通常価格 5,200 円→仕入れ値価格 <b>1,800 円</b> |
| ◆パローロ リゼルヴァ（赤ワイン）      | 通常価格 7,200 円→仕入れ値価格 <b>3,800 円</b> |
- 全 60 種類のボトルワインを仕入れ値価格（800 円～）でご提供いたします。



## 看板料理

グリルに最高の人気の赤身部位「イチボ」をはじめ、豚の熟成肉やハーブチキンのグリルなどこだわりの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「淡路製麺」のパスタなどの食事もワインに合わせてご用意しています。

### ワインに合う豪快肉料理が揃う「ミートグリル」

#### 国産牛イチボのグリル **1,890 円／ハーフ 990 円**

牛肉の高級部位のひとつとされているイチボは、牛肉の旨みが凝縮された牛肉本来の旨みが一気に口いっぱいに広がる THE 赤身肉のグリルです。

#### 牛フィンガーミート★THE ステーキ **1,590 円／ハーフ 890 円**

骨のまわりについた最もおいしく味わいが濃厚な上質肉！赤身と脂身の味わいが口いっぱいに広がるグリルは自家製のステーキソースとの相性バツグンです。①

#### 牛ハラミのグリル **1,390 円／ハーフ 790 円**

適度な脂身があり、牛肉の旨みがのっている牛ハラミのグリル！噛み応え、脂、余韻、素敵なバランスです。

#### オースト牛フランクのグリル **1,590 円／ハーフ 890 円**

オージービーフは雑味が無く、風味がとっても豊か♪脂身が少なく赤身肉を噛み込むほど旨みがあふれ出すザ・ステーキな肉が存分に味わえるグリルが登場！

#### 氷温熟成豚のグリル **1,590 円／ハーフ 890 円**

氷温域で徹底管理された熟成豚肉！豚肉本来の旨みに氷温熟成にしか出せない柔らかさが最強マッチ！

#### 手仕込みハーブチキンのグリル **1,190 円／ハーフ 690 円**

ハーブをしっかりと丁寧に時間をかけて鶏肉に漬け込んだチキンのグリル！チキンならではの歯切れの良さ！口に含んだ瞬間の香りが白ワインとの相性が抜群です。



## ワインや肉に良く合う！「野菜の料理」

ワインのあてにぴったりのタパスや野菜の料理を豊富にご用意しています。  
それぞれ個性的な組み合わせながら、お肉との相性も抜群です！

■ししとうとシラスのアーリオオーリオ **580 円**

ししとうのほろ苦さと釜揚げしらすの甘みの融合から生まれた一品。

■丸ごとブロッコリーとアンチョビ **570 円**

ブロッコリーを丸ごと使ったほど良いアンチョビソースがにくい演出！

■舞茸ゴルゴンゾーラ **670 円**

舞茸に自家製ゴルゴンゾーラのクリームソースがかかった納得の一品。

■ウニクレソン **1,280 円**

山のクレソンの苦みと海のウニの旨み。たまらない融合が実現しました。



## 定番から変わりダネまで揃う「アヒージョ」

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。

■海老ときのこのアヒージョ **490 円**

■帆立とつづ貝の海苔ージョ **520 円**

■シラスと明太子としらすのアヒージョ **530 円**



## 創業 106 年淡路麺業の「奇跡の生パスタ」

本当においしい生パスタ麺を多くの人に味わってもらいたい。

そんな思いから、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。

■じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ **890 円**

■T・K・P (卵かけ生パスタ) **820 円**

## <その他、料理メニュー (全約 80 種) >

□タパス (10 種) / タコとフレッシュトマトのジェノベーゼ 550 円、つくば鶏もも肉の生ハム 480 円ほか

□サラダ (2 種) / 春菊爆弾サラダ 690 円、クレソンとルッコラのサラダ 690 円

□サイドタパス (5 種) / 半熟煮 TAMAGO 150 円、POTATO サラダ 320 円、ハム MACARONI 360 円ほか

□スーパーポテト (5 種類) / スタンダードフライドポテト 450 円、ローテッドフライドポテト 500 円ほか

□ワインフード (5 種類) / 名物★つくば鶏のレバッチョ 680 円、MEAT&WINE のバル餃子 610 円ほか

□デザート (2 種) / 自家製ブリュレ 430 円、生チョコアイス 460 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。  
ワイン以外にも「スーパーレモンサワー」やプレミアムジュースなど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。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ご注文ごとに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。



### 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」

- **スーパーレモンサワー 680円**  
レモンの酸味と甘さがたまらない自家製レモンシャーベットとともにお召しあがりください。
- **スーパー氷結 強炭酸レモンサワー 680円**  
凍らせたレモンと刺激の強い「強炭酸」を合わせたレモンサワーです。
- **スーパー100日間熟成★レモンサワー 680円**  
100日間熟成させた自家製レモンシロップを使用したレモンサワーです。

#### <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) ALL500円 / アサヒスーパードライ、スーパードライゼロ、シャンディガフほか
- ◇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) / グラス赤・白 650円、カラフェ赤・白 2,200円
- ◇サングリア (3種) / サングリア赤・白 600円、サングリアデキャンタ赤・白 1,800円
- ◇カクテル (16種) ALL500円 / ジン、ウォッカ、カシス、ピーチ×トニック、オレンジ、グレープフルーツ、ソーダ
- ◇ハイボール・サワー (7種) / JUDGE DICE★ハイボール 450円、ハイボール 500円、レモンサワー 500円ほか
- ◇ソフトドリンク (4種) / ウーロン茶 390円、コーラ 390円、ジンジャーエール 390円、ペリエ 500円
- ◇プレミアムジュース (4種) / パッションフルーツ 580円、グアバ 580円、ブラッドオレンジ 580円

※価格は税抜表記です

## 店内

ワインをモチーフにしたオブジェに彩られた温かみのある雰囲気店内。  
オープンテラスのお席にはカジュアルな雰囲気のハイテーブル席や  
奥には最大 14 名様までご利用いただけるテーブル席、  
カップルでもご利用しやすい少人数向けのテーブル席もあり、  
チョイ飲みからご宴会にもご活用いただけるお席をご用意しております。



### <空間> 全 40 席

- オープンテラス席 4 名様用×2 卓
- テーブル席 2 名様用×4 卓  
4 名様用×3 卓
- ベンチシート席 2 名様用×6 卓(連結して最大 14 名様用)

### <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(2017 年 5 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](mailto:pr@diamond-dining.com)