

アメリカの食文化を堪能するレストランイベント「TASTE OF AMERICA 2017」にて
「ワインホールグラマー赤坂」がワインに合う
スパイシーなケイジャンチキン&黒オリーブのアヒージョをご提供！
今年のテーマは connect ということで、料理にあわせた「トリプリング」でお楽しみを

DD グループの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:澤田泰一)が運営する「WINEHALL GLAMOUR AKASAKA(ワインホールグラマー赤坂)」では、2017年10月1日(日)から開催される、米国大使館農産物貿易事務所主催の「TASTE OF AMERICA 2017」にアメリカの食材を使った料理で参加します。今年のテーマは『connect』。当店ではアメリカ食材を使った料理のほか、ヨーロッパのワインと旬を迎える国産レモンでアレンジしました。食でアメリカと日本と世界をつなぐ「トリプリング」をお楽しみください。食を通して皆さんと繋がっていただければと思います。

<提供期間> 2017年10月1日(日)~10月31日(火)

TASTE OF AMERICA 2017
connect

アメリカ食材を使用した料理とヨーロッパのワインの組み合わせを、旬を迎える日本の国産レモンでアレンジ。食でアメリカと日本と世界をつなぐ「トリプリング」をお楽しみください!



Tripling 1 Food
黒オリーブとサラミ、野菜のアヒージョ
Olives, Salami & Vegetable Ajillo ¥790

カリフォルニアで成熟した、渋みが少なくほのかな塩味のあるオリーブをアヒージョにアレンジし、料理の彩りとしてではなく主役として仕上げました。

Tripling 2 Wine
トノ ビアノ テル カムール Bottle ¥4,800
Bianco del Camul Glass ¥850

産地: イタリア・ヴェネト Italy / Veneto
品種: ピンノグリージョ、シャルドネ Pinot Gris / Chardonnay

ワインの樽熟成に由来する香ばしい香りが、ベーコンの香ばしさと相性抜群。芥子やマンゴーを思わせるまるやかで熟した果実味はグリーンオリーブとも黒オリーブともマッチします。

Tripling 1 Food
ケイジャンスパイス風味
骨付き鶏もものグリル
Cajun spiced grilled chicken with bone ¥1,690

数十種類のスパイスとハーブを調合したアメリカ南部の郷土料理「ケイジャン」の香ばしい香りと味わい。表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げました。



Tripling 2 Wine
コート マス カリニャン Bottle ¥3,600
Cote Mas Carignan Glass ¥700

産地: フランス・ラングドック France / Languedoc
品種: カリニャン Carignan

カリニャン特有のスパイシーな香りが、たっぷりと効かせたケイジャンの香りと調和し骨付き肉ならではの旨みを引き立ててくれます。

Tripling 3 Lemon
ハニーレモンビネガー Honey Lemon Vinegar

ハニーレモンビネガーは、ワインのベリー系の果実味が合わさってケイジャンの辛みを優しく包み込みます。

Tripling 3 Lemon
焼きレモン Baked Lemon

レモンは焼くことでジュースがつかず、さわやかな酸味に、ピンノグリージョの繊細な酸味と合わさって、後味すっきり爽やかです。

表示価格は全て税抜き価格です。Excluding tax.



「TASTE OF AMERICA 2017」サイト>><http://tasteofamerica.jp/>

「店舗イベント」サイト>>

<https://www.dd-holdings.jp/features/entries/taste-of-america2017>

WINEHALL GLAMOUR AKASAKA 店舗情報

“もっとカジュアルにワインを楽しみたい！”そう思ったら、肩ひじはらずにソムリエが厳選したワインと牛リブロースや熟成肉のステーキ、鶏のハーブグリルなど本格的な肉料理が楽しめる「WINEHALL GLAMOUR」へ。

WINEHALL GLAMOUR



- 店舗名: WINEHALL GLAMOUR AKASAKA (ワインホールグラマー赤坂)
- 住所: 東京都港区赤坂 3-12-3 コンチネンタル赤坂V1階
- アクセス: 地下鉄 千代田線 赤坂駅 1番出口 徒歩1分
丸ノ内線 赤坂見附駅 徒歩4分、南北線 溜池山王駅 徒歩5分
- TEL: 03-5114-5527
- 営業時間: 月～木 17:30～翌 3:00、金・祝前日～翌 4:00
土・日・祝 17:00～23:00 ※LO1 時間前
- 定休日: 無
- 席数: 47席(半個室2室)、スタンディング8席 / 計55席
- 店舗 URL: <https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/akasaka>
- Facebook: <https://www.facebook.com/winehall.akasaka>
- ぐるなび URL: <http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/>



スタンディングやハイテーブルなどカジュアルなお席のほか、アンティークなシャンデリアが彩る半個室もあり、おひとり様でも、気が置けない仲間との集まりでもシーンに合わせてご利用いただけるさまざまなお席をご用意しています。



お料理はステーキで食べるための牛の最高級部位アントルコートのステーキをはじめ、人気の熟成肉やイチボなどのステーキメニューを中心にワインにあうプロシュートや生ハム、パテ・ド・カンパーニュなどのシャルキュトリーなどの肉料理をご用意。その他、石焼チーズリゾットや生パスタなど食事メニューもワインに合う料理をご用意しています。

お飲物はご提供する料理に合わせて、ソムリエが厳選したワインを約 50 種類取り揃えました。人気の「樽生スパークリングワイン」をはじめ、お酒の苦手な方でも飲みやすい「フルーツたっぷり自家製サンギリア」もご用意。ワイン以外の飲み物は、ウイスキーやカクテルも豊富にご用意しています。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 DD ホールディングス 店舗広報部 重田・亀田・宮島
TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757
E-mail pr@dd-holdings.com / HP <https://www.dd-holdings.jp/>