

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＝通常価格の約 1/5～半額の「仕入れ値」・500円から飲めるカジュアルな肉バル

『MEAT&WINE ワインホールグラマー 新橋』

2017年11月9日(木) オープン!

<オープン記念イベント> 11月9日(木)～11月22日(水)の2週間

ご来店者全員に 80 種以上のボトルワインを仕入れ値でご提供!

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)は、カジュアル価格のワインが自慢の肉バル『MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 新橋 (ミート&ワイン ワインホールグラマー しんばし)』を新橋駅前、2017年11月9日(木) 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 80 種類のボトルワインを
 会員価格＝通常約 1/5～半額の仕入れ値でご提供。
 ワインに合わせる料理は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 新橋』が
 新橋駅前に 2017年11月9日グランドオープン!!

店舗情報

店名	MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 新橋 (ミート&ワイン ワインホールグラマー しんばし)
住所	〒105-0004 東京都港区新橋 2-20-15 新橋駅前ビル 1号館 1階
アクセス	JR各線新橋駅より徒歩約1分、地下鉄各線新橋駅より徒歩約1分
T E L	03-5537-6170
営業時間	月～木 17:00～23:30 金 17:00～28:00 土・日・祝日 16:00～23:00
定休日	なし
席数	72席
面積	26.31坪
平均予算	3,500円
チャージ	500円
公式 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/shinbashi
ぐるなび URL	https://r.gnavi.co.jp/1ka619gz0000/

オープニングイベント情報

◇実施期間：11月9日（木）～11月22日（水）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！

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| ◆セニョリオ デ マステ ブリュット（泡） | 通常価格 2,800 円→仕入れ値価格 800 円 |
| ◆シャルル バイイ ロゼ（泡） | 通常価格 3,800 円→仕入れ値価格 1,300 円 |
| ◆ピエトレ デル ソーレ ビアンコ（白ワイン） | 通常価格 2,500 円→仕入れ値価格 500 円 |
| ◆シャブリ ドメーヌ ド ラ コルナス（白ワイン） | 通常価格 5,000 円→仕入れ値価格 2,000 円 |
| ◆ピエトレ デル ソーレ ロッソ（赤ワイン） | 通常価格 2,500 円→仕入れ値価格 500 円 |
| ◆マスカットベリー-A 樽熟（赤ワイン） | 通常価格 4,800 円→仕入れ値価格 2,000 円 |

全 80 種類以上のボトルワインを仕入れ値価格（500 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、豚の熟成肉のグリルや丁寧に仕込まれたハーブチキンのグリル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 1,490 円／ハーフ 790 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 1,590 円／ハーフ 890 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、素敵バランスです。

国産牛ハツのグリル 1,290 円／ハーフ 790 円

独特の歯ごたえ、弾力があり、一度食べるとハマってしまう方も多い牛ハツ♪臭みもなく赤ワインとの相性も抜群です！②

氷温熟成豚のグリル 1,490 円／ハーフ 790 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！③

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。④



意外に合う!?ワインのあてにぴったりの「限定★ウニ&MEAT&YASAI」

舌でとろける濃厚な味わいが魅力のウニは実はワインとの相性もぴったり。肉や野菜との組み合わせは、思わずお酒が進んでしまう魅惑的な一皿です。

■ MEAT&WINE のうにくタコス 500 円(1portion)

MEAT & WINE の新定番「うにくタコス」病みつきになります！

■ ウニ&牛ハラミ 1,180 円

ウニと牛ハラミの最高の相性をお楽しみ頂けます！ワインとの相性も抜群です！

■ ウニクレソン 1,150 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

■ 牡蠣の海苔ージョ 520 円

■ シラスと明太子のアヒージョ 550 円



創業 108 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ほしい。

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 108 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

■ 明太クリームの特リアテッレ 1,020 円



<その他、料理メニュー (全約 70 種) >

□ タパス (9 種) / タコとフレッシュトマトのジェノベーゼ 580 円、つくば鶏もも肉の生ハム 480 円ほか

□ サラダ (3 種) / 春菊爆弾サラダ 710 円、クレソンとルッコラのサラダ 690 円、焼きレタスのシーザーサラダ 780 円

□ サイドタパス (5 種) / 半熟煮 TAMAGO 130 円、POTATO サラダ 370 円、ハム MACARONI 310 円ほか

□ スーパーポテト (5 種) / スタンダードフライドポテト 490 円、ローテッドフライドポテト 650 円ほか

□ ワインフード (6 種) / 名物★つくば鶏のレバッチョ 730 円、(辛) RED HOT ファイヤーチキン 1,150 円ほか

□ SPECIAL FOOD (1 種) 限定★トリュフ WITH すき焼き UDON(うどん) 990 円

□ 窯焼き自家製ピッツァ (4 種) / マルゲリータ 990 円、ゴルゴンゾーラ 1,080 円、ピスマルク 1,150 円ほか

□ デザート (2 種) / 自家製ブリュレ 450 円、生チョコアイス 470 円



ドリンク

肉料理に合わせるワインを通常価格の約 1/5～半額の「仕入れ値」（500 円～）でご提供する
「ワインホールグラマー会員価格システム」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「ワインホールグラマー会員価格システム」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」

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。

■スーパーレモンサワー	680 円
■スーパー氷結 強炭酸レモンサワー	680 円
■スーパー氷結 強炭酸レモンサワー用 ナカ	150 円
■スーパー100 日間熟成★レモンサワー	680 円
■スーパー氷結すりおろし★レモンサワー	680 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）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(5 種)
- ◇サングリア（3 種）／サングリア赤・白 500 円、サングリアデキャンタ赤・白 1,700 円
- ◇カクテル（25 種）ALL500 円／ジン、ウォッカ、カシス、ピーチ、カンパリ×トニック、ソーダ、オレンジほか
- ◇THE★モヒート 780 円
- ◇ハイボール・サワー（8 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（3 種）／パッションフルーツ 500 円、グアバ 500 円、ブラッドオレンジ 500 円

※価格は税抜表記です

店内

思わずふらりと立ち寄ってしまいたくなるような開かれたファサード。
扉を開くとまるで海外の街に迷い込んだかのようなカジュアルで洒落た空間が広がります。
大きく開かれたオープンキッチンからサーブされるお料理は見た目からお料理との相性も抜群。
カップルでもご利用しやすい少人数向けのテーブル席や連結して大勢で楽しめるお席もあり、
チョイ飲みから貸切パーティまで、幅広いシーンでご利用頂ける空間です。



<空間> 全 72 席

- テーブル席 A
4 名様用×2 卓
- テーブル席 B
2 名様用×15 卓(連結して 10 名様用×3 列のお席にもなります)
- ベンチシート席
2 名様用×15 卓、4 名様用×1 卓 (連結して 16 名様用のお席にもなります)

<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 澤田 泰一
- 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 115 店舗(2017 年 9 月末時点)
- 設立 : 2017 年 3 月 (平成 29 年)
- 資本金 : 1 億円 (2017 年 9 月 1 日時点)
- URL : <https://www.dd-holdings.jp/>

【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 広報部 亀田
TEL : 03-6858-6085 / FAX : 03-6858-6086
E-Mail : pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>