

【オープン記念イベント】「ボトルワイン”ほぼ原価”販売」も展開！
「ステーキフォンデュ」などこだわりの熟成肉料理も豊富に揃う肉バル
MEAT GRILL WINE&BEER (ミートグリル ワイン&ビア)
『GLASS DANCE (グラスダンス) 八重洲』
2018年7月5日 (木) オープン！

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、国内外約30種のビールや約100種類のボトルワインを揃える肉バル『MEAT GRILL WINE&BEER (ミートグリル ワイン&ビア) GLASS DANCE (グラスダンス) 八重洲』を2018年7月5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。


GLASS DANCE


国内外からこだわり抜いて取り寄せた約30種類のビールをはじめ、会員価格=ほぼ仕入れ値で飲める、ソムリエ厳選の約100種類に及ぶボトルワインなど、豊富な品揃えのドリンク。お酒に合わせるお料理も、熟成肉を使ったグリルなどの豪華肉料理から、ワンコインでお楽しみいただけるおつまみメニューまで、多彩にご用意している肉バルです。

7月14日(土)まで「オープン記念イベント」としてボトルワインをほぼ原価で販売いたします。

店舗情報

店名	MEAT GRILL WINE&BEER GLASS DANCE 八重洲 (ミート グリル ワイン&ビア グラスダンス ヤエス)
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-5-10 蓬莱ビル
アクセス	J R 東京駅 徒歩3分、地下鉄東西線 日本橋駅 徒歩3分
TEL	03-3517-4191
営業時間	ランチ 月~金 11:30~14:00 ※ランチは7月9日(月)より営業開始 ディナー 月~土 17:00~23:30
定休日	日・祝日
席数	72席
坪数	36.80坪
平均予算	4,000円
公式URL	https://www.dd-holdings.jp//shops/glassdance/yaesu
ぐるなびURL	https://r.gnavi.co.jp/mzfcnr50000/

看板料理

牛、豚、鶏と、それぞれに産地や熟成方法にこだわって仕上げた肉料理をはじめ、大勢でワイワイと食べたいフリットやポテトなどのHOT おつまみ、モチモチした食感が人気の「淡路麺業」の生パスタ、2次会にも使えるワンコインメニューなど、お酒に良く合うラインナップを幅広くご用意しています

ワイン&ビールによく合う豪快肉料理

メイン料理としてお楽しみいただける豪快な肉料理を豊富にご用意いたしました。それぞれに個性があり、食べごたえのある肉のバリエーションを、お好きなお酒と合わせてご堪能ください。

- トリュフ&チーズ ステーキフォンデュ 2,590 円
トリュフの魅惑的な香りが溶けこむチーズソースを、ステーキにたっぷり纏わせてお召し上がりいただく贅沢な一品です。①
- 氷温熟成 国産サーロイングリル 180g 2,990 円
凍り始める前のギリギリの温度で保存し熟成させた「氷温熟成肉」のグリル。とろけるような脂の甘みと肉質の柔らかさが特徴です。②
- 豪州産短角牛 サーロインのグリル 150g 2,190 円
柔らかな肉質で、赤身の奥深い旨みが特徴の「豪州産短角牛」。サーロインの部分を食べごたえのあるグリルに仕上げました。
- US産 氷温熟成 牛トモサンカクグリル 180g 2,490 円
一頭からごく僅かしか取れない希少部位「トモサンカク」。そのグリルはコクがあり、柔らかな焼き上がりとなっています。
- US産 ハラミグリル 180g 1,990 円
柔らかく、脂の甘さもほどよいハラミ。ワインとの相性も良く、旨みの凝縮した独特の噛みごたえの肉質は、満足度の高い一品です。
- 国産 氷温熟成 豚姫 ロース肉グリル 200g 1,790 円
脂身が少なくさっぱりとした味わいながら、氷温熟成させた肉特有の、旨みの濃さを存分に感じるグリルです。③
- 国産 熟成鶏のハーブグリル 300g 1,690 円
鶏もも肉をハーブで香りづけして焼き上げた一品。あっさりヘルシーながらしっかりとした食べごたえを感じることができます。



まず一杯…の最強のおとも！HOT おつまみ

メイン料理を待つまでの時間、ビール&ワインを始め『GLASS DANCE 八重洲』が自信を持ってご用意した幅広いラインナップのドリンクとともに、手軽ながら本格派の前菜おつまみをお楽しみください。

- 豚ホルモンとトリッパのトマト煮込み 690 円
コリコリとしたホルモンの食感がクセになる一品。メルバトーストとの相性が抜群。
- ローディットポテト 750 円
ミートソースとチーズをたっぷりとかけた食べごたえ満点なフライドポテトです。
- ゼツポリーニ 590 円
モチモチで香りの良い食感がおつまみにピッタリのイタリア・ナポリ名物のフリット。
- ハラペーニョのフリット 590 円
青唐辛子・ハラペーニョをサクサクに揚げちゃいました。お酒が進むこと間違いなし。
- スパイシーチキンフリット 750 円
ピリ辛のケイジャンスパイスを使って仕上げたがフリット。ヤミつきになる旨さです。
- フィッシュ&チップス 890 円
特製の衣でサクッとジューシーな仕上がりに。モルトビネガーでお召し上がりください。



もうあと1品…そんな時に嬉しいワンコインメニュー

お手軽価格の500円で満足いただけるおつまみメニューもご用意しました。
2次会など、気軽にもう1杯飲みたい時に重宝するカジュアルメニューです。

- スモークサーモンのカルパッチョ 500円
- アサリの白ワイン蒸し 500円
- 蟹のフリット サルサソース 500円 ほか



「淡路麺業」のこだわり極上生パスタ

昔ながらの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製造している「淡路麺業」のパスタ「モチリーニ」を使用。本場イタリア人好みのコシと粘りに日本人好みのモチモチ感となめらかさを加えたメにも嬉しい新感覚の生パスタです。

- 海老とトマトのクリームパスタ 1,300円

トマトの酸味と甘みに、海老の香りが溶け込んだクリームソースが魅力。

- 雲丹のクリームパスタ 1,500円

たっぷりのった雲丹の濃厚な旨みが堪らないクリームソースパスタです。

- ポモドーロ トマトとバジルのパスタ 1,100円

爽やかなトマトの酸味を生かしたシンプルな味わいが締めにも嬉しい一品。



<その他、料理メニュー（全約60種）>

- 前菜（16種）／クレイジー★ガーリックトースト 690円、生ハム・サラミ3種盛り合わせ 1,190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、クレソン&パクチーサラダ 890円ほか
- アヒージョ（6種）／牡蠣と青さ海苔のアヒージョ 790円、チェリートマトとカマンベールチーズのアヒージョ 790円ほか
- リゾット（2種）／チーズリゾット 1,000円、濃厚トマトのリゾット 1,000円
- 窯焼き自家製ピッツァ（2種）／マルゲリータピッツァ 1,200円、クワトロフォルマッジョ・ビアンカ 1,300円
- デザート（4種）／自家製クレームブリュレ 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

お料理に合わせるワインは通常価格の約1/3～半額のほぼ仕入れ値でご提供する「会員価格システム」を採用、ビールもドラフト・ボトルビール合わせて約30種類を取り揃えています。
その他、オリジナルハイボールや3種のクラフトジンから選べるジントニックなど多彩なラインナップをご用意しています。

約100種類のワインをほぼ仕入れ値で飲める！お得なワインの「会員価格システム」

<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」になるとすべてほぼ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、常時ご注文いただけます。

国内外のクラフトビールを取り揃えた豊富なビールメニュー

ベルギービールの樽生も楽しめるドラフトビール（全5種）

■ベルホワイテ 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。

ジャパニーズクラフトも揃うボトルビール（全22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プレミアムビール。

■[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織り込んだ「燻製ビール」。

<ベルギービール>

■グリゼットブロンシュ 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 1,390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。

<その他、お酒メニュー例>

◇オリジナルハイボール（3種）ALL590円 ◇ウイスキー（6種）500円～

◇レモンサワー（3種）ALL600円 ◇クラフトジン（3種）ALL700円

◇カクテル（26種）ALL500円

◇こぼれスパークリングワイン グラス600円 ◇ワイン（赤・白）グラス600円

◇ソフトドリンク（7種）390円 ◇ペリエ 590円

◇レモネード（4種類）ALL490円 ◇カフェ（3種）ALL 500円



※ドリンク写真はイメージです

※価格は税抜表記です。

店内

東京駅・八重洲口から徒歩3分というアクセス至便な立地。

1階はおひとりでもカップルでもご利用しやすいカウンター席やベンチシート席、

2階は広々としたテーブル席や最大10名様でご利用いただける個室をご用意しています。

チョイ飲みから宴会まで、ビジネスでもプライベートでもご利用いただける空間です。

<空間> 全72席

1階席

- カウンター席 6席
- ベンチシート席 4名席×5卓

2階席

- テーブル席 2名席×2卓、4名席×4卓
- ベンチシート席 4名席×4卓
- 個室 4名席×1卓、6名席×1卓

（結合して最大10名様のお席にもなります）



【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>