

六本木の夜はお洒落に…且つお得に酔わねば！  
 56種類のワインが“**ほぼ仕入れ値**”で飲める！  
 『GLASS DANCE Roppongi (グラスダンス 六本木)』  
 お得な「**ワイン会員価格システム**」始動！

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)が運営する肉バル『GLASS DANCE Roppongi (グラスダンス ロッポンギ)』では、2018年8月1日(水)より、全56種類のワインを“ほぼ仕入れ値”でお楽しみいただける「ワイン会員価格システム」サービスを開始いたします。



GLASS DANCE



全56種類のワインが“ほぼ仕入れ値”で飲める！お得な「ワイン会員価格システム」概要

- ① **まずボトルワインを注文し、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。
- ② **ボトルワインを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。  
 ◆ワインカードを10枚貯めると…「ゴールド会員」へ昇格！ゴールドカード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の方はゴールドカードのご提示で、常時ご注文いただくことができます。

—店舗情報—

店名：GLASS DANCE Roppongi (グラスダンス ロッポンギ)

住所：東京都港区六本木 6-1-23 ホテル アルカトーレ六本木 B1・1F

アクセス：地下鉄 六本木駅 徒歩1分

TEL：03-3475-6078

営業時間：モーニング 全日 7:00～9:30

ランチ 土日祝 12:00～15:00

ディナー 月～金・祝前 17:00～23:00 / 土日祝 15:00～23:00

定休日：なし

席数：46席

URL：<https://www.dd-holdings.jp//shops/glassdance/roppongi>



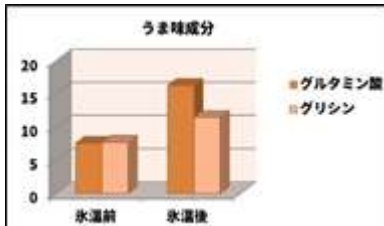
## 看板料理～こだわりの肉料理～

### グラス片手に楽しみたい！こだわりの熟成豪快肉料理

凍り始めるギリギリの温度で熟成させる「氷温熟成」など、こだわりの熟成法で仕上げた肉を、豪快なローストビーフやグリルでお楽しみいただけます。

熟成によって旨みや甘みが強くなった肉料理は、豪快ながら繊細な味わい。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、ワインやビールをはじめたとしたお好きなお酒と合わせてご堪能ください。

#### ≪氷温熟成前後のうま味成分比較≫



データ出典：株式会社野村商店  
(公益社団法人氷温協会認定)



AU産氷温熟成自家製ローストビーフ〜トリュフソース〜

200g 2,390円

芳醇なトリュフの薫り漂うソースを纏うのは、数種類のハーブと香味野菜でマリネされたローストビーフ。肉本来のポテンシャルに丁寧な手仕事を加えた逸品です。



US産氷温熟成牛キューブロール肉のグリル  
(リブローズ芯)

150g 1,990円

キューブロールとは、高級と言われる部位・リブローズ肉の特に柔らかい中心部分のこと。肉質はキメがとりわけ細かく柔らかく、脂も濃厚且つ上品な甘みを醸し出しています。



US産氷温熟成牛トモサンカクグリル

180g 2,490円

牛一頭からわずしかとれないがゆえ、希少とされる部位・トモサンカク。氷温熟成を施すことにより、その身にぎゅっと旨味を閉じ込めたグリルをご堪能いただけます。



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、とろけるような脂の甘み、しっとりとした食感が、食する人を虜にしてしまうグリルです。



国産熟成鶏のハーブグリル

300g 1,690円

鶏肉と決して侮ることなかれ!? ボリューム感たっぷりの鶏むね肉をハーブに漬け込み、時間を掛けて丁寧に仕上げた一品は、白ワインを筆頭にお酒を呼び込むこと間違いなし!

## その他のドリンクメニュー

### 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4種）

■ベルホホワイト 700円

コリアンダーやオレンジなどの薫りが心地よい、爽やか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は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23種）

■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。

■ドゥシャス・デ・ブルゴーニュ 1,300円

オーク樽で18カ月間熟成したビールと、8カ月間熟成した若いビールとをブレンドした酸味を感じさせる香りとブラックチェリーのような複雑な香りがあります

■[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綴じ込めた「燻製ビール」。

<その他、お酒メニュー例>

◇オリジナルハイボール（2種）ALL590円

◇ウイスキー（10種）500円～

◇クラフトジン（3種）ALL700円

◇カクテル（22種）ALL500円

◇モヒート1,000円

◇ソフトドリンク（10種）390円～

◇レモネード（3種類）ALL490円



※ドリンク写真はイメージです

※価格は税抜表記です。

#### —こちらも活用するとさらにお得！—

#### 宴会幹事さんの強い味方！お店予約でポイントが貯まる「DD POINT」

DD POINTはDDホールディングスが提供するポイント会員サービスです。

全国450店舗、約150ブランドで1ポイント=1円でご利用いただけます。

店舗ごとにご利用額の約10%を想定したポイント数が設定されており、

ご予約・ご来店するとポイントが貯まります。

またご利用人数に応じてポイントが貯まり、他社サービスと併用もできる

ため、会員数約16万人とご好評いただいているサービスです。

《DD POINT ご紹介サイト》

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

1名あたり500ポイントのお店で  
〈例えば〉ご予約・ご来店10人の場合



獲得 **5,000** ポイント

#### 【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](mailto:pr@dd-holdings.com)

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