



PRESS RELEASE

お値打ちワインと希少肉ステーキを気軽に! ワイン好きの肉バル「寓」(Goo/ぐう)2号店 東京・世田谷区桜新町に2月12日(金)オープン。

「ワイン飲み比べ4種セット」が格安1,000円! ランチの目玉は「山盛りローストビーフ丼」

全国で770店舗の飲食店をチェーン展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長 平了寿)は、2016年2月12日(金)に、“厳選ワイン”をリーズナブルに楽しみながら、名物である牛肉の希少部位“ランプキャップ”ステーキやグリル料理などを味わえる「“ワイン好きの肉バル” 寓 -Goo-」(ぐう)2号店を世田谷区桜新町駅前にオープンします(1号店は中央区銀座)。なお、同店においてオープンを記念し2月12日、13日の2日間限定でディナータイムでは「全品半額」、ランチタイムでは「ローストビーフ丼(並)」通常880円(税込)を500円(税込)で提供するイベントを実施します。

「寓」(Goo/ぐう)とは?

店名にもなっている「寓」という字には、「身を寄せる」「仮住まい」という意味があります。「寓(Goo/ぐう)」は、“もう一つの自分の家”“自分だけの隠れ家”として日常的に立ち寄り、美味しいワインを片手に、美味しい肉を気軽にリーズナブルに楽しめることをコンセプトとしています。ソムリエが「お値打ち感」をキーワードにセレクトしたワインと牛1頭から僅か4kg程しかとれない超希少部位「ランプキャップ」や豚・鶏などの肉料理を手頃な価格でご提供。ワイン上級者からビギナーまでが気軽に集える“ワイン好きのため”の肉バルです。



気軽なのがいい。ワインと肉を、気取らずに、でも上質に楽しめる。



「“ワイン好きの肉バル” 寓」桜新町店の空間コンセプトは、肩肘張らない日常のどこかスタイリッシュな「大人のカジュアル」。やわらかなランプに照らされた牛のパネルが地下への隠れ家へと導き、扉を開ければ、ステージのようなオープンキッチンでライブ感満載に肉を焼くシェフや、温かな光に包まれたシックな店内で人々が集いワインを楽しむ姿が目飛び込んできます。誰もが、「もう一つの自分の家」として自然体で気軽に立ち寄っていただけるようカジュアルでありながらも、大人が落ちついてワインを楽しむことができる上質な空間を演出。『女性がふらりと一人でグラスワインと軽い料理を』、『気の置けない仲間とボトルワインで肉をガッツリ』、『美味しいものと会話がお目当ての女子会や大人数のパーティー』まで、ワインも肉もリーズナブルなのに“程よく上質”だから日常使いにも特別な日にもシーン問わずご利用いただけます。

遊び心あふれるお得な「ワイン飲み比べ4種セット」が人気。 高級シャンパンも業界最安値クラス!

ワインは3,000円前後でお値打ち感のあるボトルワインを中心に、ソムリエがセレクト。ジュヴレ・シャンベルタンなどのちょっと贅沢なものも含めて常時約40種類を揃えました。

加えて、ゲーム感覚で気軽にワインをお楽しみいただける「ワイン飲み比べ4種セット」(1,000円税別)をご用意。「飲み比べ」は本日のグラスワイン8種から4種(各40cc)を選びテイスティングができ、好みのワインを探す楽しみがあります。それぞれのグラスにはそのワインのタイプなどを書いたネームタグをつけ、テイスティングメモとして利用できるなど、遊び心がちりばめられています。



▲人気のお得な「ワイン飲み比べ4種セット」1,000円(税別)



▲やっぱり乾杯は泡がいい。グラスシャンパンもご用意

さらに、世界中のセレブに愛飲されるシャンパン「ペリエ・ジュエ・ベルエポック」を、業界最安値クラスの22,000円(税別)にてご提供します。また、「少人数でも乾杯は泡で!」というリクエストに応え“天使のシャンパン”と呼ばれる「マリー・ワイズ・ブリュット」をグラス(1,000円税別)でご用意。その他、お酒が苦手な方でも飲みやすい「スパークリングワインカクテル」(600円税別〜)やフルーツたっぷりの「サングリア」(550円税別)、徹底的に美味しさを追求した注ぎ方で提供する「バスパールエールの生ビール」(1パイント800円税別)をラインアップしました。

ワインがさらに美味しくなる! 「肉好き」に魅力的なメニューが満載。

料理は、姉妹店「神田の肉バル RUMP CAP」の人気メニューでもある、牛1頭から4kg程しかとれない希少部位「ランプキャップ」をはじめ、赤身肉の旨味あふれる「牛肩ロース」、女性に人気の「フラップミート(かいのみ)」、王道部位の「ストリップロイン(サーロイン)」など職人が肉本来の旨味を引き出すためにこだわって丁寧に焼くステーキを中心にラインアップ。加えて、鮮度が命の超希少部位「牛ハツロースト」(数量限定)や、低温でじっくり焼き上げるジューシーな「ローストビーフ」、ワイルドな豚肉グリル「ベイビーバックリブ(500g)」などが味わえます。また、パテ・ド・カンパーニュや生ソーセージなどのシャルキュトリーも楽しめ、「ワイン好き」の「肉好き」に魅力的なメニューを豊富に取り揃えました。

さらに、白ワインやシャンパンにぴったりな「Freshオイスター(生牡蠣) 5個」や「鮮魚カルパッチョ」などの魚介料理、チーズをふんだんに使用した手作りピザ、パスタなどもご用意しています。



▲「ランプキャップ」ステーキ(230g) 1,850円(税別)



▲「ストリップロイン(サーロイン)」ステーキ(230g) 2,300円(税別)

ランチの目玉は、お得で絶品！話題の山盛り「ローストビーフ丼」



▲話題の山盛り「ローストビーフ丼(並)」 880円(税込)

ランチの目玉メニューは、豪快に盛りつけた山盛りの「ローストビーフ丼」。ローストビーフは、さっぱりと食べやすい牛肉の部位を低温でじっくりと時間をかけ旨味を閉じ込めながら焼き上げ、肉の旨味を引き立てるようチーズでコクを出した特製クリーミーマヨネーズと秘伝のタレをかけたジューシーな逸品です。しかも、並盛が880円・大盛1,070円(税込)と大変お得な価格設定。目玉の限定メニューにつき、ローストビーフがなくなり次第終了となります。

その他「肉屋のステーキ」、「とろとろ牛すじカレー」などのランチメニューもご用意しました。

TOPIC

「寓」桜新町店で半額のオープン記念イベント!

2/12,13の2日間限定でディナー全品半額!
同日ランチはローストビーフ丼がワンコイン!

「寓」(Goo/ぐう)桜新町店においてご来店いただく全てのお客様を対象に、オープンの2月12日(金)・13日(土)の2日間限定で、オープン記念としてディナータイムでは名物メニューのステーキなどを含め「フード・ドリンクの全品・全メニューを半額」にてご提供します。また、同2日間ランチタイムでは目玉メニューの「ローストビーフ丼」を500円のワンコインでご提供します。

(※オープン記念イベントのご予約はできません)



「寓」 -Goo- 桜新町店 概要

- ◆店名:ワイン好きの肉バル「寓」(Goo/ぐう) 桜新町店
- ◆オープン日:2016年2月12日(金)
- ◆住所:東京都世田谷区桜新町 2-9-1 小泉ビル地下1階
- ◆アクセス:東急田園都市線 桜新町駅 徒歩1分
- ◆TEL:03-5450-1061
- ◆営業時間:ランチタイム11:30~14:00/ディナータイム17:00~23:00
- ◆定休日:なし
- ◆総席数:60席(カウンター6席・テーブル54席)
- ◆総面積:42坪
- ◆平均予算:ディナータイム3,800円/ランチタイム1,000円(想定客単価)



本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227

e-mail : kameda@daisy.co.jp

http://www.daisy.co.jp/