

オープン3日間限定、厳選ワイン付きお試しディナーセットを2,000円で！  
ワインとビストロ料理レストラン「Bistro W 東京四谷」が四谷三丁目にオープン！  
～こだわりの食材にホテルのシェフが魔法をかけた「ちょっと贅沢」を気軽に楽しむ～

ナチュラルワインと、ホテルのシェフが創り出すビストロ料理が気軽に楽しめるレストラン「Bistro W」が、2014年9月8日、地下鉄四谷三丁目から徒歩2分のホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1Fにオープン。

9月8・9・10日限定で、厳選ワイン付きお試しディナーセットを2,000円にてご招待いたします！



運営は、同年6月1日にJALシティからリブランドオープンしたホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷（東京都新宿区四谷3-14-1 <http://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/>）を運営する、株式会社フォーブス（本社：東京都千代田区、社長：松崎充宏）。同社は、全国にホテルウィングインターナショナルチェーンを20店舗、本格地酒・地焼酎ダイニング「ゆめぜんグループ（[http://www.hotelwing.co.jp/yumezen\\_shoplist.html](http://www.hotelwing.co.jp/yumezen_shoplist.html)）」「夢酒（むっしゅ）グループ（<http://www.musshu.jp/index.html>）」を12店舗運営しており、この度、初となる洋食業態に挑戦します。

ホテルに付随するレストランとして、朝食バイキングから、野菜ビュッフェをメインにしたランチ、くつろぎのカフェタイムに続いて、ワインビストロのディナーまで、幅広く一日のお食事をご提供いたします。ホテルにご宿泊のお客様はもちろん、近隣の方々、また観光で周辺に遊びに来られた方にも、美味しく楽しくおしゃれに、憩いのひとときをお過ごしいただけます。

**ディナーのお料理は、食べごたえのある贅沢食材を盛り込んだ、シェフ渾身のビストロ料理。**



スペシャルメニューは、4種類の贅沢料理をハーフポーションで少しずつお楽しみいただける「天使の贈り物」3,000円（税抜）（写真左）。

内容は、【牛フィレ肉のグリル～マデラソース】【フォアグラのキャラメルソース】【牛ホホ肉の赤ワイン煮】【若鶏のマスタードソース】。

このほかにも、「ちょっと贅沢」なお料理の盛合せの「天使シリーズ」を展開予定。

## ■ 内装

お店の内装は黒をベースに、オレンジをアクセントカラーにあしらひ、シックながらも気軽に大人なおしゃれさを感じさせます。



店内中央の柱には、色とりどりのタイルがはめこまれ、お店のシンボルタワーとして、お食事を楽しみ彩ります。この柱を取り囲むビュッフェ台に、ご朝食、ランチタイムには、目にも美味しいお料理の数々が並べられます。



## ■ オープン記念ディナーセットお申込みについて

オープン記念のご優待ディナーセットは事前お申込み制となっております。お電話にてお問い合わせいただければ、お申込用紙をFAXにて送付させていただきます。※添付資料にて、優待ディナー申込み用紙（PDF）をダウンロードいただけます。

優待ディナー申込み用紙：<http://prtimes.jp/a/?f=d3546-20140903-7019.pdf>

お申込み締切：平成26年9月5日（金）12：00まで

### 【セット内容】

全6品 2,000円（税込）

お食事 前菜5種盛り合わせ／絶品かに肉たっぷりコロケ／牛ホホ肉の赤ワイン煮

お飲物 スパークリングワイン or アサヒスーパードライエクストラコールド／白ワイン／赤ワイン

### 【店舗概要】

住所：東京都新宿区四谷3-14-1 ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷 1F

電話：03-5360-1078

公式ホームページ：[http://www.musshu.jp/store/w-tokyoyotsuya\\_open.html](http://www.musshu.jp/store/w-tokyoyotsuya_open.html)

ぐるなびページ：<http://r.gnavi.co.jp/r1va9fnx0000/>

### 【本件に関するお問い合わせ】

Bistro W（ビストロダブリュ）

担当：陳（ちん）・佐藤

mail: [wing@hotelwing.co.jp](mailto:wing@hotelwing.co.jp)

tel: 03-5360-1078