

高級邸宅の上質な空間を生かした今までにないダイニングレストラン

『trias DINING』（トリアス ダイニング）が、桜丘町に9月18日（火）にオープン！

高級邸宅×レストラン×ミュージックを寛ぎの空間でお楽しみいただける新しい業態です。



この度、株式会社 プラン シー（代表取締役社長：古川慎一郎 本社：東京都港区）は、2018年9月18日（火）に渋谷の閑静な住宅街と個人店が混在する桜丘町に天高でペントハウスのような上質な空間と、低カロリーでヘルシーなラム肉やムール貝をメインとした、健康で美味しい食事を提供する『trias DINING』（トリアス ダイニング）をオープンいたします。

Tiasはギリシャ語で三位一体の意味。

高級邸宅×レストラン×ミュージックで構成されたダイニングレストラン。

株式会社 Plan C（プラン シー）は、「長期的に価値のある空間創り」をコンセプトとしたデザイナーズマンションを多く手がけており、ペントハウスをイメージして創られた『trias DINING』（トリアス ダイニング）は、価値のある上質な空間や家具で食事を楽しんでいただけるという今までにない新しいスタイルです。

こだわりのヘルシーな食事は、アイスランドの大自然で香り豊かな野生のハーブを食して育ったアイスランドラムと、世界一とも言われる旨味たっぷりのカナダ産大粒ムール貝を中心に、旬の食材の良さを存分に生かしたメニューをご用意しております。

また、こだわりの空間は、音楽にもこだわっており、「原音忠実再生」をひたすら追求したドイツのミュージック製の高性能スピーカーも装備されています。

## 店内デザイン

高級邸宅×レストランという今までにない業態では、海外ドラマや映画に出てくるホームパーティーのような雰囲気を感じていただけます。

天高でエントランス側の壁に豊富なガラス窓が配された店内には、陽射しが差し込み、まるでルーフトラスのような仕上がり。少し高台になったソファ席からは店内を一望ことができ、ちょっとした優越感に浸れます。

音響にまでもこだわり抜いた空間には、DJブースが完備され、ドイツ・ミュージック製の高音質スピーカーで、「原音忠実再生」その驚くべき解像度の高い音を嗜みながら、さまざまなプライベートパーティーをお楽しみいただけます。



## アイスランドラム

アイスランドの大地が育んだオメガ3 脂肪酸と鉄分たっぷりの最高級ラム肉

アイスランドの大地が育んだ最高のラム肉は、約1,000年前から現在に至るまで他の品種と交配されていない唯一の「古代種」です。肉質はとて柔らかく、非常にきめ細かな質感でオメガ3 脂肪酸と鉄分が多く含まれています。



## ムール貝

水炊きでも美味しい、旨味たっぷりカナダ・ソルトスプリング島産大粒ムール貝

カナダのソルトスプリング島で育ったハイブリッドのムール貝。その身はチルドで運ばれて来るため鮮度も良く、普通のムール貝よりも大きくて旨味もしっかりしています。水炊きでも十分にその美味しさがわかります。



## 【MENU】健康で美味しい食事のメニュー

『trias DINING』（トリアス ダイニング）ではアイスランドの大地が育んだ肉質柔らかな最高のラム肉と大ぶりで旨味のあるカナダ・ソルトスプリング島のムール貝を中心に、フレンチ出身シェフ自慢の季節料理をお届けします。



●肩ロースの低温調理 カルパッチョ仕立て  
他では食べられない絶品ローストラム。低温調理によってしっとりとした肉質に脂のみ炙ることによって溶け出した良質な旨味が最高の一品です。  
※レアでのご提供となります。  
¥1,080



●ラムチョップのロースト  
ブルターニュ産岩塩 / 香草パン粉 / フレッシュトマト / スパイス  
定番のチョップはあえて脂を残し調理しました。お好みの調理法でお召し上がり下さい。※2本ずつでのご注文となります。  
¥1,880 / 2p  
¥3,480 / 4p



●モモ肉のカットステーキ  
淡泊でしっとりとしたモモ肉をレアに焼き上げました。素材の味が確かめられる美味しい逸品。  
¥1,480 / 150g  
¥2,880 / 300g



●ムール貝のワイン蒸し  
ムール貝といえばワイン蒸し。ですが当店のムール貝はそのまま水だけでも美味しいんです。初めての人は是非水炊きで。もちろん他にも様々な味で楽しんで頂けます。  
・水炊き / M ¥1,480/L ¥2,280  
・ワイン蒸し / M ¥1,580/L ¥2,380  
・ガーリックトマトソース / M ¥1,680/L ¥2,480  
・ゴルゴンゾーラソース / M ¥1,880/L ¥2,680  
残りのスープでめのリゾットをお召し上がりいただけます。

## 【LUNCH MENU】

●自家製フォカッチャ食べ放題の  
サラダランチ  
絶品の自家製フォカッチャに季節野菜を散りばめたグリーンサラダセット。お好みのトッピングで足りない栄養を補充！  
¥880

●本日のパスタ  
淡路島にある「淡路麺業」より直送されるモチモチの生パスタを使った本格パスタです。内容はスタッフまで。  
¥980～

●アイスランド産ラム肉とゴロゴロ野菜カレー  
当店自慢のアイスランド産ラム肉をしっかりと煮込んだ絶品カレー。スパイスの香りとラムの風味、野菜が美味しいスタミナのつく逸品です。  
¥980

## 【DRINK】

食事と共に楽しみいただけるワインを豊富にご用意！

2013年から脚光を浴び始めた、ワイン業界のニューウェーブであるカリフォルニア本来の風土を表現した、料理と寄り添う形の自然派ワインをセレクト。カリフォルニアの都市部中心にワイナリーを構え、ビックネームのブドウに頼らず、自分たちが本当に価値のあるものを見つけて作る若手の醸造家たちによるものです。本当の価値を見出すために日々ワイン造りをするカリフォルニアの醸造家たちが【信念・敬意・維新・転生・表現】を持って作るニュージャンルのワインです。

トリアス ダイニングでは、そんな想いのこもったワインを日本一多く取り揃えております。

また、カクテルにも力を入れており、お店の名前を冠したオリジナルカクテル、**トリアスカクテル**をはじめ、自家製のさまざまなフルーツを使ったソースやピューレを合わせたカクテルのご用意もごぞいます。スパークリングワインをベースにしたカクテルや、ドライカクテル、ハイボールなどたくさんの美味しいお酒と食事のマリアージュを見つける事ができるところも魅力です。

●グラスワイン（白・赤）  
¥780～

●ボトルワイン（白・赤・ロゼ・オレンジ）  
¥4,980～

このリリースに関するお問い合わせ先  
PR事務局 ASJ 菅野照子

担当：菅野照子（HP：090-7408-3065）（FAX:03-4330-1995）（MAIL: [akkyjournal@gmail.com](mailto:akkyjournal@gmail.com)）



## 【キャンペーン】

オープンを記念してドリンクとムール貝をプレゼント！  
また、タクシー代のキャッシュバックキャンペーンを開催いたします。

●Trias DINING（トリアス ダイニング）では、オープンを記念して、乾杯用のグラス スパークリングワインとカナダ産ムール貝のジュレをプレゼントいたします。  
※開催期間は2018年10月までとなります。

プレゼント詳細①：ご予約の際にオープンキャンペーンと一言お伝えください。  
到着後すぐに乾杯用のグラス スパークリングワインと、カナダ産ムール貝のジュレをお召し上がりいただきながらゆっくりメニューをお選びいただけます。

プレゼント詳細②：店頭にてご注文時にInstagram公式アカウント @trias\_dining をフォロー。  
画面を提示していただいた方にグラス スパークリングワインとカナダ産ムール貝のジュレをプレゼントいたします。

●タクシー代キャッシュバックキャンペーン  
キャッシュバック詳細：タクシーでお越しいただいたお客さま、1グループ¥1,500まで  
タクシー代をキャッシュバックいたします。  
※領収書と引き換えになりますので必ずご持参ください。

## 【店舗概要】



店名	trias▲DINING（トリアス▲ダイニング）
住所	東京都渋谷区桜丘10-4 モドマルシェ渋谷桜丘2F
電話番号	03-6416-3570
営業時間	11:00-23:00 (L.O.22:30) LUNCH 11:00-16:00
席数	店内55席（ソファ席18席） 可
公式HP	<a href="https://trias.tokyo.jp/">https://trias.tokyo.jp/</a>
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/triasdining-529567574122168/">https://www.facebook.com/triasdining-529567574122168/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/trias_dining/">https://www.instagram.com/trias_dining/</a>

オフィシャル画像ダウンロードURL

<https://bit.ly/2QgziTg>

このリリースに関するお問い合わせ先  
PR事務局 ASJ 菅野照子  
担当：菅野照子（HP：090-7408-3065）（FAX:03-4330-1995）（MAIL: [akkyjournal@gmail.com](mailto:akkyjournal@gmail.com)）