

11月20日(木) ボジョレーヌーヴォーがいよいよ解禁! 銀座『ワインホールグラマー』にて ボジョレーヌーヴォー1,000円 飲み放題イベント開催!

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:松村厚久)が運営する銀座『WINEHALL GLAMOUR』では、ボジョレーヌーヴォー解禁日11月20日(木)(19日深夜)にボジョレーヌーヴォーを1,000円で最長4時間飲み放題でご提供するボジョレーヌーヴォーイベントを開催致します。その他、五反田『ドンコナコネリー』でもボジョレーヌーヴォーを通常飲み放題つきコース+1,000円でご提供するプランをご用意しています。



ボジョレーヌーヴォー1,000円飲み放題イベント

『ワインホールグラマー』にて

11月20日(木) 0時より営業終了までの4時間
1,000円でボジョレーヌーヴォーが飲み放題!!

銀座『ワインホールグラマー』では、20日(木)の0時(19日深夜)~4時まで
お一人様1,000円でボジョレーヌーヴォー飲み放題でご提供いたします!セルフ
サービスで樽から直接、好きなだけボジョレーヌーヴォーをお楽しみいただけます。

※要予約。ボジョレーの飲み放題のご予約は23時15分以降で承ります。
※チャージ500円が別途かかります。

『ワインホールグラマー』『ドンコナコネリー』共通イベント

ボジョレーヌーヴォー飲み放題つきコースプラン

銀座『ワインホールグラマー』、五反田「ドンコナコネリー」では**20日(木)
21日(金)限定で「飲み放題つきコース+1,000円」でボジョレーヌーヴォー
の飲み放題**をおつけできるプランをご用意しています。

ヌーヴォーワインのご提供

ボジョレーにこだわらず、スパークリングから白、オーガニック、ラングドックと、軽めのものからしっかりめのものまで幅広くヌーヴォーワイン(今年採れたぶどうで作った新作ワイン)を取り揃えました。『ドンコナコネリー』ではボトルだけでなくグラスメニューでもご用意いたします。ヌーヴォーづくしの一日をお過ごしください。

□ボジョレーヌーヴォー 2014

スタンダードな、これぞヌーヴォー! フレッシュなイチゴやバナナの香りが特徴的。きれいなルビー色で果実の生き生きとした味わいが楽しめます。

□レッドフィズ ニューヴォー 2014

赤いスパークリングの珍しいヌーヴォー。アルコール度が低めで飲みやすく、ヌーヴォーならではの華やかな気分を演出します。

□フレデリック・ソルナン オーガニック ニューヴォー 2014

有機農法で栽培されたブドウから生まれた酸化防止剤無添加のヌーヴォー。豊かなベリー系のアロマと果実味、爽やかな酸味がお楽しみいただけます。

□マコン ヴィラージュ ニューヴォー 2014

シャルドネ100%のヌーヴォー。果実味いっぱいの爽やかな辛口白ワインです。ボジョレーヌーヴォーの前にぜひお試しください!

□ラ グラーヴ ランドック ニューヴォー 2014

南フランスの太陽をいっぱい浴びたランドック地方のヌーヴォー。晴天率の高い地域で果実味も凝縮度も十分な素晴らしい味わいに仕上がっています。

□ボジョレー ニューヴォー “ヴァンダンジュ” 2014

「ヴァンダンジュ」とはフランス語で「収穫」の意味。その年のブドウの収穫日が記載されています。もっとも熟した機を逃さずに収穫し、最良の状態で仕上げた生産本数とシリアルナンバーが刻まれる限定の逸品。

※価格とメニューリストは店舗によって異なります。



2014年11月20日(木)解禁! ボジョレーヌーヴォー2014	
Beaujolais Nouveau ヌーヴォー解禁は農夫たちにとっては収穫祭! 仲間とワイワイ飲むのが一番! 一年に一度のワインのイベント、飲み残さずことなく飲みましょう★	
ボジョレー ニューヴォー 2014 スタンダードな、これぞヌーヴォー! フレッシュなイチゴやバナナの香りが特徴的。きれいなルビー色で果実の生き生きとした味わいが楽しめます。	¥3800
レッドフィズ ニューヴォー 2014 爽しい、新しいスパークリングのヌーヴォー。果実の香りと甘みが広がります。アルコールが低めで飲みやすく、ヌーヴォーならではの華やかな気分を演出します。	¥4800
フレデリック・ソルナン オーガニック ニューヴォー 2014 有機農法で栽培されたブドウから生まれた酸化防止剤無添加のヌーヴォー。豊かなベリー系のアロマと果実味、さわやかな酸味がお楽しみいただけます。	¥5200
マコン ヴィラージュ ニューヴォー 2014 シャルドネ100%のヌーヴォー。果実味いっぱいの爽やかな辛口白ワインです。ボジョレーヌーヴォーの前に、ぜひお試しください!	¥4500
ラ グラーヴ ランドック ニューヴォー 2014 南フランスの太陽をいっぱい浴びた、ランドック地方のヌーヴォー。晴天率の高い地域で、果実味も凝縮度も十分な素晴らしい味わいに仕上がっています。	¥4200
ボジョレー ニューヴォー “ヴァンダンジュ” 2014 「ヴァンダンジュ」とはフランス語で「収穫」の意味。その年のブドウの収穫日が記載されています。もっとも熟した機を逃さずに収穫し、最良の状態です仕上げた生産本数とシリアルナンバーが刻まれる限定の逸品。	¥6800

【詳細はこちら】 <http://www.diamond-dining.jp/news/beaujolais20141030/>



WINEHALL GLAMOUR

～古城にあるワインセラーのような空間で楽しむワイン酒場～

住 所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-2-1 ニッタビル B1

T E L : 03-5568-6688

営業時間 : 月～金・祝前 18:00～05:00(L.O.04:00)

土 17:00～05:00(L.O.04:00)

H P : <http://r.gnavi.co.jp/g600141/>



DON CONA CONERY

～五反田の夜景とともにワインが楽しめるイタリアンダイニング～

住 所 : 〒141-0022 東京都品川区東五反田 2-1-2 レミィ五反田 8F

T E L : 03-3441-1271

営業時間 : ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)

ディナー 15:00～23:00 (L.O.22:00)

H P : <http://r.gnavi.co.jp/g600150/>

【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 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.jp>