

豪快なステーキやグリル料理とともにカジュアルにワインを楽しめるワインバル  
『WINEHALL GLAMOUR 赤坂』  
7月15日(水) グランドオープン

人気の「樽生スパークリング」のほかボトル 2,800円～約 50種類のワインをご用意

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する「WINEHALL GLAMOUR」がブランド 2 店舗目となる『WINEHALL GLAMOUR 赤坂』を 2015 年 7 月 15 日(水)にオープンいたします。

**WINEHALL  
GLAMOUR**  
A-TOWN

“もっとカジュアルにワインを楽しみたい!”

そう思ったら、肩ひじはらずにソムリエが厳選したワインと  
牛リブロースや熟成牛肉のステーキ、鶏のハーブグリルなど  
本格的な肉料理が楽しめる「ワインホールグラマー」へ。

銀座に続き、赤坂に 2 店舗目が新しく誕生!



## SHOP DATA

業態	ワインバル
住所	東京都港区赤坂 3-12-3 コンチネンタル赤坂 V1 階
アクセス	地下鉄 千代田線 赤坂駅 1 番出口 徒歩 1 分、丸ノ内線 赤坂見附駅 徒歩 4 分 南北線 溜池山王駅 徒歩 5 分
営業時間	ランチ 11:30~14:00 (L.O:13:30) ※ランチは 7 月 21 日(火)よりスタート ディナー 18:00~23:30 (L.O:22:30)
TEL	03-5114-5527
定休日	なし
席数	47 席 (半個室 2 室) ※スタンディング 8 席 / 計 55 席
面積	30 坪
平均予算	ランチ 950 円、ディナー 3,800 円
チャージ	500 円
メールアドレス	<a href="mailto:winehall-akasaka@diamond-dining.com">winehall-akasaka@diamond-dining.com</a>
フェイスブック	<a href="https://www.facebook.com/winehall.akasaka">https://www.facebook.com/winehall.akasaka</a>
ぐるなび URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/">http://r.gnavi.co.jp/g7j3zcyg0000/</a>

## SPACE

スタンディングやハイテーブルなどカジュアルなお席のほか  
アンティークなシャンデリアが彩る半個室もあり、  
おひとり様でも、気が置けない仲間との集まりでも  
シーンに合わせてご利用いただけるさまざまなお席をご用意しています。



### ■お席詳細■ 全 55 席 / 半個室席 2 室

- カウンター席：9 席
- スタンダードテーブル席：4 名様用×4 卓（8 名様用～16 名様用の半個室としてもご利用頂けます）
- ハイテーブル席：2 名様用テーブル×8 卓（4 名様用としてもご利用頂けます）、4 名様用テーブル×1 卓
- スタンディング席：店内カウンター×4 席、テラス×4 席

## FOOD

ステーキで食べるための牛の最高級部位「アントルコート」のステーキをはじめ、  
人気の熟成肉やハラミなどステーキメニューを中心に  
ワインにあうプロシュートやコンフィ、パテ・ド・カンバーニュなどのシャルキュトリーなどの肉料理をご用意。  
その他、石焼チーズリゾットやピザなど食事メニューもワインに合う料理をご用意しています。

### ■グリル■

#### ■アントルコート 牛リブローズステーキ

**（オーストラリア産） 280g 1,350 円 / 500g 2,580 円**

柔らかくきめの細かい肉質で旨味のあるリブローズのステーキ。「アントルコート」とはビーフステーキに使用される牛肉のなかでも最高級の部位という意味で、この価格でのご提供は赤字覚悟の大変お得なメニューです。

#### ■20 日間熟成 牛肩ロースのステーキ(アメリカ産) 2,980 円

熟成庫で温度を一定に保ちながら風を当て 20 日間ゆっくり寝かせることにより、肉自体の持つ酵素の働きによって、タンパク質が分解されて柔らかくなり、さらに旨み成分のアミノ酸やペプチドが増加します。  
芳醇な香りと凝縮された旨味は熟成肉ならではの味わいです。

### <その他グリルメニュー>

- チキンのハーブグリル 1,050 円
- 厚切りベーコングリル 930 円



## ■シャルキュトリー■

パテ、リエット、コンフィ、ソーセージ等、ビストロの定番メニューとして欠かすことのできないメニューであり、ワインのおつまみとして人気のある冷製の肉メニューです。



### <シャルキュトリーメニュー>

- モントルシー社パルマ産プロシュート（フル） 1,080 円
- ポークと鶏レバーのパテドカンパーニュ 750 円
- プティサレ（塩漬けばら肉）のコンフィ 730 円

## ■石焼チーズリゾット■

大きなチーズの中にリゾットを入れ、チーズを削りながら混ぜ合わせることで、チーズ好きにはたまらない濃厚な味わいに。

さらに熱々の石焼の器でご提供するため、時間が経っても熱々トロトロの状態でお召し上がりいただけます。



### 石焼チーズリゾット 1,080 円

- トッピング／ カリカリベーコン 200 円  
フォアグラのソテー マデラソースとともに 900 円  
フランス風お野菜のトマト煮込み 350 円



### <その他、料理メニュー（全約 50 種類）>

- 冷菜／ オリーブのマリネ 500 円、フォアグラのブリュレ 780 円ほか
- サラダ／ クレソンとクルミのビネガードレッシングサラダ 880 円  
季節野菜のクリーミーバーニャクダ 980 円ほか
- 温菜／ 小海老＆トマトのアヒージョ 680 円、フィッシュ＆チップス 700 円ほか
- ピッツア／ トマトとモッツラレラチーズのピッツア 850 円、アンチョビとオリーブのピッツア 800 円ほか
- デザート／ アーモンド入り濃厚チョコレートブラウニー550 円、キャラメルワッフル 450 円ほか



## DRINK

ご提供する料理に合わせて、ソムリエが厳選したワインを約 50 種類取り揃えました。

人気の「樽生スパークリングワイン」をはじめ、お酒の苦手な方でも飲みやすい「フルーツたっぷり自家製サングリア」もご用意しました。ワイン以外の飲み物は、ウイスキーも幅広く、バーボンからスコッチ、ブランデー、世界最高峰の日本ウイスキー「竹鶴」まで、カクテルも豊富にご用意しています。



## ■ Meat×Wine お肉に合うワイン ■

### ■ヴァレンティノ メルロー 5,800 円 / 「アントルコート牛リブローズステーキ」におすすめ



シチリアの完熟した果実の力強さをしっかりと感じられます。  
ピロードのようになめらかなタンニンと穏やかな酸で、柔らかく適度に脂ののったリブローズとの相性は抜群です。  
ヴァレンティノとのコラボラベルを採用しており売上の一部はチャリティーとして寄付されます。

### ■トッレデロス ローブレ 4,800 円 / 「20 日間熟成 牛肩ロースのステーキ」におすすめ



熟成感のあるバニラやナッツと共にチェリージャムのような凝縮感のある香り。  
味わいはなめらかで力強く、エレガント。  
肉そのものの旨味の強い熟成肉と合わせて、熟成感のハーモニーをお楽しみください。

### ■カルメネール リゼルヴァ エスペシャル 5,200 円 / 「牛ハラミステーキ」におすすめ



コーヒーやビターチョコレートなどの深い香りにほんのりスパイスを思わせる香り。  
タンニンはなめらかで全体的に丸みのある味わいですが、どっしりとした飲みごたえです。  
独特の柔らかい食感と濃い味わいを持つ、ハラミと合わせてみてください。

### ■ビアンコ デル カムール 4,800 円 / 「チキンのハーブグリル」におすすめ



木樽で 8 カ月熟成。ピノグリージョとシャルドネの良い部分をうまく引き出した、絶妙な味わいです。  
柔らかくきめ細かい肉質でありつつ、旨味のある脂を含んだチキンと合わせるとピノグリージョの厚みと樽熟成によるコクが、肉の旨味をより引き立てます。

### ■ガーディアンピーク シラズ 4,500 円 / 「グリルベーコン」におすすめ



なめらかでスパイシーな香りとブラックベリーやプラムなどの風味、果実味と木樽の香りがキレイに調和して存在感のある味わいに仕上がっています。  
ベーコンのような強い味わいにも負けることなく、ハーブやスパイスなどとも相性が良く、肉料理界の万能選手です。

## <その他ドリンクメニュー (全約 150 種類) >

◇ボトルワイン(約 50 種) 2,800 円～

◇ビール・ビールカクテル(3 種) 630 円～

◇ブランデー (3 種) 850 円～

◇ソフトドリンク(10 種)500 円

◇ワインカクテル (10 種) 750 円～

◇ウイスキー (7 種) 750 円～

◇スピリッツリキュール (10 種) 680 円

◇ミネラルウォーター (1 種類) 500 円

※価格は全て税抜です

【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 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / HP <http://www.diamond-dining.jp/>