

2016.4.28 Thu 新宿に GRAND OPEN !!
BEAMS×小山薫堂×ダイヤモンドダイニング
BEAMS“TEAM JAPAN”に参画し、新業態出店!

『NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL』

この度、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)は、ビームスが手掛ける日本のモノ・コト・ヒトをキュレーションするプロジェクト、BEAMS “TEAM JAPAN”に参画することが決定致しました。

本プロジェクトは、総合アドバイザーとして放送作家・脚本家の小山薫堂氏を起用し、日本のさまざまな魅力を国内外に発信するものです。これらの発信拠点として新宿に「BEAMS JAPAN (ビームス ジャパン)」がこの春オープンし、ファッション、銘品、食、カルチャーなど、多様なカテゴリーの中からキュレーションされたコンテンツが集結します。

館内に新たにオープンする2店舗の飲食店のうち1店舗を当社が新業態として手掛け、同ビル地下1階ワンフロアに2016年4月28日(木)「NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL (クラフトグリル)」をオープン致します。

NIKKO KANAYA HOTEL
CRAFT GRILL



当店は小山薫堂氏が顧問を務める「日光金谷ホテル」協力の元、クラフト(=手作り)をコンセプトとした“日本の洋食”をご用意。名門ホテルが百年以上に渡り受け継いできた“百年ライスカレー”の他、ディナーではこだわりのクラフトリカーと相性のいいペアリングメニューの数々をお楽しみいただけます。

営業は昼夜を通して行い、ショッピングフロア閉店後にもお立ち寄りいただける居心地の良い空間をご提供致します。

基本情報

店名	『NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL』(にっこうかなやほてる くらふとぐりる)
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-32-6 地下1F
アクセス	新宿三丁目駅連絡通路出口から徒歩約1分、新宿駅マイシティ側地上1出口から徒歩約3分 新宿駅 JR 新南口(タイムズスクエア方面)出口から徒歩約3分
電話	03-5361-7548 (FAX: 03-5361-7549)
営業時間	11:30~23:00
定休日	なし(施設に準ずる)
席数/坪数	75席/ 59.9坪
平均予算	ランチ 2,000円、ディナー 5,000円
メールアドレス	craft_grill@diamond-dining.com
URL	http://r.gnavi.co.jp/jn2h51y7000/



店内情報

地下への階段を下りると、日光金谷ホテルの蔵から見つかった明治から昭和に撮影されたモノクロの写真が飾られ、クラシックホテルの歴史を感じることができます。品のある重厚感と温かさのある空間には、クラフトビールのタップが並ぶカウンター席、開放感のあるテーブル席、落ち着いた個室空間などをご用意。お買い物帰りや大切な方との食事など様々なシーンでご利用いただけるよう、居心地の良い空間をご提供致します。

<空間> 全 75 席

- カウンター 17 席
- テーブル席 4 名様×10 卓、6 名様×1 卓 (それぞれ連結可能)
- 個室 2 部屋 6~8 名様用×1 卓、4~5 名様用×1 卓



ランチ

「日光金谷ホテル」の伝統と歴史を感じさせる『百年カレー』を代表とした"日本の洋食"

「日光金谷ホテル」顧問・小山薫堂氏監修のメニューをご提供。2003年に金谷ホテルの蔵の中から発見された大正時代のカレーのレシピを再現した「新宿 百年ライスカレー」(¥1,800)の他、「群馬産 赤城和牛のビフテキ丼」(¥2,800)、洋食を代表メニューを豪華にラインナップした大人向けのワンプレート「大人様ランチ」(¥3,500)などもご用意致しました。

■新宿 百年ライスカレー ¥1,800

創業130年を記念して百年前の味を復刻した「百年カレー」。
ココナツミルクとスパイスが特徴のカレーで、まるやかでコクがあり、後味のスパイスと深みのある百年の味。
ライスは、レーズンバターライス・刻み漬けライス・雑穀米・白ライスからお選びいただけます。
牛フィレ肉のフリットをトッピングしております。

■赤城和牛のビフテキ丼 ¥2,800

当店自慢の豪華なビフテキ丼は、トッピングにフライドエッグをのせました。
玉ねぎを使用した赤ワインベースのオリジナルソースでお召し上がりいただけます。

■大人様ランチ ¥3,500

エビフライ・ハンバーグ・オムライス・ナポリタンをワンプレートでご提供

■3種のミックスフライ ¥2,200

エビフライ・サーモン・メンチカツ+カニクリームコロッケ

■国産牛ハンバーグ ¥1,800

■ロールキャベツ ¥1,800

■クラフトランチコース ¥3,500

(3種のオードブル・スープ・百年ライスカレーor 赤城和牛のビフテキ・ライス or バゲット・デザート)



ディナー

革新的なクラフトリカーの数々とこだわり料理相性の良いペアリングメニューもラインナップ！

カウンターにズラリと並んだ10種のタップから注がれるクラフトビールの他、クラフトジン、クラフト"sake"等珍しいクラフトリカーの数々を取りそろえました。フードは、「新宿 百年ライスカレー」(¥1,800) や「大正カニクリームコロッケット」(¥1,200) など「日光金谷ホテル」のメニューのほか、各種リカーとのペアリングを意識したメニューを豊富にご用意。お店に来る度に新しい発見や楽しみ方をご提供致します。

＜こだわりのペアリングメニュー＞

■新宿 百年ライスカレー × YOKOHAMA XPA (IPA) サンクトガーレン

IPA 特有のホップと鮮烈な苦み、華やかな香りが存分にお楽しみいただけます。

■フォアグラのティラミス × COEDO〜漆黒〜

最高級のフランス・ランド産フォアグラとスイートコーンの甘味が楽しめる一品。

■大正カニクリームコロッケット × 幕末のビール復刻版 幸民麦酒

大正時代から歴代の料理長に代々受け継がれたという伝統のクリームコロッケ。蟹やチキンの上品なクリームを薄い衣でやさしく包み込み、サクサクの食感がお楽しみいただけます。

【サラダ】

■摩天楼コブサラダ ¥1,000

…円柱のガラスに入ったグリルチキンも入った豪華なコブサラダオリジナルドレッシングで

■未完成ポテトサラダ ¥800

…丸ごと男爵いもの中には、漬物入りのポテトサラダ。ポテトチップスと混ぜて、お客様の手で完成していただきます。

■野菜と豆腐のパフェ ¥700

…パフェグラスにはアボカドピューレと出汁が効いた豆腐のピューレが重ねられており、白和え風の味付けに仕上げました。

【コールドアペタイザー】

■5種のスモーク玉手箱 ¥1,600

〜蝦夷アワビ・あごおとし明太子・カマンベール・メサバ・生湯葉〜

■フォアグラティラミス ¥980

…最高級のフランス・ランド産フォアグラとスイートコーンの甘みの共演。

【ホットアペタイザー】

■大正カニクリームコロッケット ¥1,200

■オイスターホットプレート ¥950

■ブータンノワール マッシュポテト添え ¥950

【魚料理】

■オマール海老のスパイスグリル ¥2,800

■サーモンのレアグリル 木の芽味噌ソース ¥1,500

■中トロ鮭のカツレツ ビーツソース ¥2,000

【肉料理】

■赤城和牛モモ肉ステーキ ペリグーソース ¥3,600

■牛フィレ肉のフリット 3種のソースで ¥2,400

■低温調理したスノーエイジングポークのロースト ¥2,400

■つくば鶏 骨付きもも肉のグリル ガーリックソース ¥2,200

【パスタ・食事】

■新宿百年ライスカレー ¥1,800

■赤城和牛のピフテキ丼 ¥2,800

■クリスタルペスカトーレ ¥2,200

■黒のポロネーゼ ¥1,800

■蝦夷アワビとトリュフの雑穀米リゾット ¥1,900

【デザート】

■マスカルポーネのクレームブリュレ ¥600

■莓のティラミス ¥700

■能登の塩アイスクリーム ¥500

■ほうじ茶アイスクリーム ¥500



上記他にも、様々なメニューをご用意しております。

[CRAFT BEER (Small or Regular)]

グラスはガラス職人が手吹きで作ったクラフト(手作り)グラスを使用。

- | | | |
|--|------|--------|
| ■ ザ・軽井沢ビール クリア (ピルスナー) 軽井沢ブリュワリー | ¥680 | ¥980 |
| ■ COEDO 瑠璃-Ruri- (ピルスナー) 小江戸ブリュワリー | ¥650 | ¥950 |
| ■ アウグスビール ホワイト (ホワイト) アウグスビール | ¥680 | ¥980 |
| ■ 幕末のビール復刻版 幸民麦酒 (スペシャル) 小西酒造 | ¥700 | ¥1,000 |
| ■ 常陸野ネスト セゾンドウジャポン (ジャパニーズセゾン) 木内酒造 | ¥680 | ¥980 |
| ■ 常陸野ネスト ヴァイツェン (ヴァイツェン) 木内酒造 | ¥680 | ¥980 |
| ■ アウグスビール マデュエロ (ダークラガー) アウグスビール | ¥700 | ¥1,000 |
| ■ ゴールデンエール (アメリカンペールエール) サンクトガーレン | ¥700 | ¥1,000 |
| ■ COEDO 漆黒-Shikkoku- (ブラックラガー) 小江戸ブリュワリー | ¥650 | ¥950 |
| ■ YOKOHAMA XPA (IPA)サンクトガーレン | ¥700 | ¥1,000 |
| ■ アサヒ スーパードライ (Regular) | ¥780 | |



[CRAFT BEER BOTTLE]

- | | |
|-------------------------------|--------|
| ■ 常陸野ネスト ジャパニーズ・クラシックエール 木内酒造 | ¥1,000 |
| ■ 常陸野ネスト ホワイトエール 木内酒造 | ¥950 |
| ■ 常陸野ネスト アンバーエール 木内酒造 | ¥950 |
| ■ サンクトガーレン ブラウンポーター サンクトガーレン | ¥950 |
| ■ サンクトガーレン アップルシナモン サンクトガーレン | ¥1,100 |
| ■ 富士桜高原麦酒 燻煙ビール ラオホ | ¥1,000 |
| ■ 新潟麦酒 ニイガタビア | ¥900 |
| ■ 新潟麦酒 ブラックビール | ¥900 |
| ■ 宮下酒造 独歩 雄町米ラガー | ¥1,000 |
| ■ ヘリオス ゴーヤードライ | ¥1,100 |



**[JAPANESE CRAFT SPIRITS]
(JAPANESE SAKE)**

- | | |
|------------------------------------|------|
| ■ 黄金澤 純米大吟醸 朝日 50% 火入れ | ¥750 |
| ■ HINOMARU 純米大吟醸 原酒 HA-Edition | ¥980 |
| ■ 新政 ラピス 美山錦 | ¥900 |
| ■ 鶴翔 山廃純米大吟醸 出羽燦 | ¥850 |
| ■ 愛宕の松 本醸造 山田錦 | ¥750 |
| ■ 副祝 山田錦 55 特別純米 | ¥850 |
| ■ モダン仙禽 無垢 | ¥900 |
| ■ 越路乃紅梅 | ¥700 |
| ■ 笑四季 Sensation BWhite 特別純米 生原酒 | ¥850 |
| ■ 澤屋まつもと 守破離 純米 生 | ¥900 |
| ■ 醸し人九平次 純米大吟醸 山田錦 50 Eau De Desir | ¥980 |
| ■ 紀風 純米吟醸 | ¥850 |
| ■ 東一 純米吟醸 Nero | ¥900 |
| ■ 花の香 桜花 純米大吟醸 | ¥850 |



(JAPANESE SPIRITS)

- | | |
|-----------|------|
| ■ 奥飛騨ウォッカ | ¥700 |
| ■ 小笠原ラム | ¥700 |

(CRAFT GIN)

- | | |
|----------------------|--------|
| ■ シップスミス ロンドンドライジン | ¥900 |
| ■ セイクレッド オーガニックジン | ¥900 |
| ■ エレファント ジン | ¥1,200 |
| ■ チェイス エクストラドライジン | ¥900 |
| ■ ミッケラー ポタニカル ジン | ¥900 |
| ■ ブルーコート アメリカン ドライジン | ¥900 |
| ■ モンキー 47 ジン | ¥1,200 |
| ■ アイスフィヨルド ジン | ¥900 |
| ■ イマジン ストックホルム ドライジン | ¥800 |
| ■ ジーヴァイン フロレンゾ | ¥900 |



(CRAFT VODKA)

- | | |
|---------------|------|
| ■ シップスミス ウォッカ | ¥900 |
| ■ チェイス ウォッカ | ¥900 |



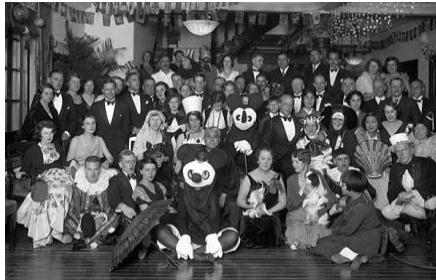
[国産 WINE]

- | | |
|-------------------------------|--------|
| ■ 北海道ワイ 北島秀樹ケルナー | ¥6,000 |
| ■ 千歳ワイ 北ワイン ケルナー | ¥6,300 |
| ■ 高島ワイ 島 バリック シャルドネ 檜樽熟成 | ¥6,500 |
| ■ アルガブランカ クラレーゼ ディスティンクタメンテ | ¥5,800 |
| ■ 丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート 甲州シュール・リ- | ¥5,500 |
| ■ はすみふあーむ 龍眼(Doragon eye) | ¥6,300 |
| ■ 奥出雲葡萄園 白 | ¥5,000 |
| ■ 17ファーム 十六夜~キャンベル~ | ¥5,500 |
| ■ 酒井ワイ 鳥上坂 マスカットベリーA ブラッククィーン | ¥7,000 |

上記、他にもご用意しております。

■ 日光金谷ホテル (NIKKO KANAYA HOTEL)

栃木県日光市上鉢石町に明治 6 年 (1873 年) 6 月の創業。約 140 年の歴史があり、現存する日本最古の西洋式リゾートホテルとして、夏目漱石やフランク・ロイド・ライト、アインシュタインといった国内外の著名人から愛されてきました。2005 年には「登録有形文化財」、2007 年には「近代化産業遺産」に指定された、由緒あるホテルです。



BEAMS “TEAM JAPAN” について

日本のモノ、コト、ヒトを応援する、BEAMS “TEAM JAPAN” プロジェクト始動!!



BEAMS “TEAM JAPAN” は、2016 年に 40 周年を迎えるチームスガ、セレクトショップとして長きに渡り培ってきた選択眼を活かし、チームスガを取り巻くコミュニティとともに、日本の銘品や文化を編集して紹介するプロジェクトです。本プロジェクトには、総合アドバイザーとして放送作家・脚本家の小山薫堂氏を迎えました。プロジェクト始動に伴い、発信拠点として新宿の店舗「BEAMS JAPAN」をオープンします。「BEAMS JAPAN」には、地下 1 階、地上 5 階の各フロアに、ファッション、雑貨、アート、カルチャー、銘品や地方特産物、飲食といった多彩なコンテンツが並びます。チームスガは本プロジェクトを通じて、日本のブランディングを目指します。



【総合アドバイザー 小山薫堂 プロフィール】

放送作家、脚本家。BEAMS “TEAM JAPAN” プロジェクト総合アドバイザー。1964 年 6 月 23 日 熊本県天草市生まれ。日本大学芸術学部放送学科在学中に「11PM」で放送作家デビュー。その後、伝説の深夜番組「カノッサの屈辱」でその名を世間に広め、「進め！電波少年」や「料理の鉄人」など、数多くのヒット番組の企画・構成に携わる。2009 年、脚本を手掛けた映画『おくりびと』で米国アカデミー賞の外国語映画賞を受賞。日本映画初の快挙を成し遂げる。エッセイ等の著作多数。執筆活動のほか、企画プロデュースやアドバイザーの仕事も数多く行っている。「くまモン」の生みの親でもある。

【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 江角（企業広報担当）

TEL 03-6858-6074 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>