

15種が全品 500円で楽しめる生地から店で手作りの「本格ピッツア」と
世界各国から集めた**70種類**のワインを取り揃えるピッツア&ワインの店
ワインホール グラマール 新宿

『WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU』

2月28日（火）グランドオープン！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)は、『Christon cafe (キリストン カフェ) 東京』の一部を改装し、ワインコインピッツアとワインの店『WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU (ワインホール グラマール 新宿)』を2月28日（火）にオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。



PIZZA & WINE

WINEHALL GLAMOUR

15種が全品ワンコイン 500円 で楽しめる
生地から店で手作りの「本格ピッツア」と
世界各国から 70種類取り揃える「カジュアルワイン」の
ピッツア&ワインの店
その他、牛ステーキや BBQ バックリブなどの肉料理、
アヒージョなど、ワインに合うおつまみも充実しています

基本情報

店名	PIZZA×WINE『WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU』（ワインホールグラマール新宿）
オープン日	2017年2月28日（火）
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 5-17-13 オリエンタルウェーブ 8F
アクセス	地下鉄各線 新宿三丁目駅 徒歩3分、 JR 新宿駅より徒歩10分
電話	03-5273-7024
営業時間	17時～23時30分（LO22時30分）
定休日	なし
席数	96席
坪数	36坪（120㎡）
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL
平均予算	3,200円
チャージ	500円
URL	http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/shinjuku



看板料理

定番の「マルゲリータ」から「牛ほほ肉の煮込み&チーズ」、「海老×いくら」などの変わり種まで生地から手作りする外はカリカリ、中はもちもち食感の「本格ピッツア」は全品ワンコインの500円で全15種ご用意しています。その他、牛ステーキや牛ハラミ、BBQ バックリブなどの肉料理、アヒージョなど、ワインに合うおつまみも充実しています

生地から手作りする15種類のALL500円ピッツア

高温で一気に焼き上げる表面はカリッと中はふっくらもちもち。最高のタイミングを逃さぬよう、焼きたてアツアツのうち一気にどうぞ。定番から変わりダネまでさまざまな具材、さまざまなソースのピッツアメニューを全て500円でご用意していますので、みんなでワイワイいろいろなピッツアメニューをお気軽にお楽しみいただけます。生地のおいしさが手作りピッツアの醍醐味だからこそ、もちもちの耳もぜひ味わってください。

- 定番！マルゲリータ
- キムチとトッポギのHOTコリアン風
- サーモンとアボカドのジェノバ風
- ゴルゴンゾーラチーズ&ジャーマンポテト
- 明太子とシラスのジャポネ風
- 濃厚！クアトロフォルマッジョ
- バクチー&スパイシーメキシカンミート
- ★牛ほほ肉6時間煮込み&チーズ
- 鶏ひき肉と九条葱の京桜味噌風味
- 半熟卵と納豆チーズのビスマルク風
- 雲丹×イクラのシチリア風
- 牛もつとニラの照り焼き もつ鍋風
- 彩野菜と生ハムのサラダ仕立て
- 魚介と紅ショウガのお好み焼き風
- 鮪ほほ肉と色々キノコのボスカイオーラ風



8種類のさまざま肉料理が揃う「ミートグリル」

新感覚！のびーるマッシュポテト「アリゴ」つき牛ハラミのグリル

ジューシーなのに脂っこくない、人気のハラミをグリルし、チーズ好きにはたまらない！伸びるマッシュポテト「アリゴ」を添えました。

- 牛ハラミ のビールアリゴポテトチーズ添え 1,680円

230gのボリュームたっぷり牛リブローズステーキ

牛肉の最高部位のひとつで、きめの細かい優れた肉質のため、肉そのものの味わいを楽しむ、ステーキに最適な部位・リブローズを使用。230gとボリュームたっぷり！

- 牛リブローズステーキ オニオンガーリックソース 2,200円

ジューシーな豚骨付き肉・バックリブをBBQ仕立てで！

ロース肉の柔らかさと骨付き肉の旨さが一体となった最高の部位「バックリブ」にみんなが大好きなBBQソースをつけて焼き上げます。

- BBQバックリブ フルサイズ 3,280円
- BBQバックリブ ハーフサイズ 2,080円
- BBQバックリブ クォーターサイズ 1,290円



ワインが進む各種おつまみ

13種類揃うタバス（小皿）料理

つくば鶏の生ハムや、鴨肉の生ハム、プロシュートといった、ワインにぴったりの生ハムメニューが充実。じっくり赤ワインで煮込んだ鶏レバーはワインが進む逸品です。

- つくば鶏もも肉の生ハム 550円
- 鴨肉ロースの生ハム 550円
- 鶏レバーの赤ワイン煮 500円



素材の旨みが染み出したオイルが絶品の「アヒージョ」

定番の「海老ときのこ」のほか帆立とつづ貝に海苔を乗せたアヒージョもご用意しました、素材の旨みが染み出したオイルをバケットで浸して、最後の一滴まで残さずお召上がり下さい。

- 海老ときのこのアヒージョ 680円
- 帆立とつづ貝の海苔アヒージョ 780円

<その他、料理メニュー（全約 60 種）>

- サラダ（3種） / ベーコンとレタスの焼きシーザーサラダ 500円、春菊爆弾サラダ 880円、燻製卵のポテトサラダ 680円ほか
- 逸品（7種） / アンチョビフライドポテト 580円、ししとうとブロッコリー釜揚げしらすのアリオアリオ 680円ほか
- パスタ（5種） / じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ 1,090円、浅利とチェリートマトのボンゴレロッソ 1,290円ほか
- デザート（3種） / 手作りガトーショコラ 580円、フルーツインアイスブリュレ 550円、皿盛りパルフェ 880円ほか



ドリンク

フランスをはじめ、ニューワールドや日本のワインまで世界各国から 70 種類、1,800 円から 5,000 円までのカジュアルワインを中心に幅広く取り揃えました。お酒が苦手な方にも飲みやすいワインカクテルもご用意してます。ワイン以外にもハイボールやサワー、カクテルまで幅広くラインアップし、ソフトドリンクには「ピーチネクター」「グアバ」などのプレミアムジュースもごぞいます。

世界各国のワインを取り揃えた 70 種類のワインメニュー

- スパニッシュゲイト 白（スペイン） 1,800円
スペイン大手ワインメーカーが贈る、エキゾチックでフルーティーな辛口ワイン。
- レンジビューヒル シャルドネ（オーストラリア） 2,000円
繊細なオークの香り。爽やかでドライな口当たり。果実味豊でクリーミーさを感じる白ワイン。
- ジネスデ・ボルドー・ブラン（フランス） 3,000円
青草やグレープフルーツ、軽い燻製の香りと後味に甘味と酸味のハーモニーを感じる白ワイン。
- デ・ボルトリ・DB・シラーズ・カベルネ（オーストラリア） 2,200円
スパイスと力強いフルーツの香りが驚くほど華やかで、柔らかい果実味と酸のバランスの良いワイン。
- ガーディアン ピーク シラーズ（南アフリカ） 4,000円
チェリーとプラムの凝縮感ある果実香に、胡椒のような風味と魅力的な木樽の香りが特徴。
- シャトーメルシャン 長野 メルロー（日本） 6,800円
日本を代表するワイナリー、シャトーメルシャンが造り出す、果実味と酸の調和がとれた良質赤ワイン。



<その他、お酒メニュー例（約 110 種）>

- ◇ビール・ビールカクテル（4 種） ◇グラスワイン（赤・白・スパークリング） 600 円～ ◇サングリア（赤・白） 600 円
◇カクテル（25 種）ALL500 円 ◇ワインカクテル（5 種） 600 円～ ◇ハイボール（3 種） 450 円～
◇サワー（3 種） 500 円 ◇ソフトドリンク（8 種） 360 円～

※価格は税抜表記です

店内

ワイン樽が並ぶエントランスを入ると
黒と赤を基調としたスタイリッシュでエレガントな空間が広がります。
4名様用のテーブル席を中心に、16名様までお座りいただけるベンチソファ席のほか、
大切な方とのお集まりに最適な個室も2室ご用意しています。

<空間> 全 96 席

- テーブル席 A 4名様用×6 卓
- テーブル席 B 2名様用×16 卓
- ボックスシート 4名様用×2 卓
- ベンチソファ席 16名様用×1 卓
- 個室 8名様用席×2 室



<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2017 年 1 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.com/>

【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

店舗情報サイト : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : pr@diamond-dining.com