

こだわりの国産牛赤身肉や希少な熟成豚など 10 種類のミートグリルと  
 会員価格=驚きの「仕入れ値」で飲めるカジュアルな肉バル

# 『ミート&ワイン ワインホールグラマー 池袋』 2017年2月28日(火) オープン!

**<オープン記念イベント> 2月28日(火) ~3月9日(木) の10日間  
 ご来店者全員にボトルワイン 100種を仕入れ値でご提供!**

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、カジュアル価格のワインが自慢の肉バル『MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 池袋(ミート&ワイン ワインホールグラマー いけぶくろ)』を池袋西口駅前に2017年2月28日(火) 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。



ソムリエが厳選した 100 種類のボトルワインを  
 会員価格=驚きの「仕入れ値価格」でご提供。  
 ワインに合せる料理は牛・豚・鶏のグリルやステーキなど  
 肉とワインのペアリングを  
 カジュアルにお楽しみいただける肉バル  
 『ミート&ワイン ワインホールグラマー 池袋』が  
 池袋西口駅前に 2017年2月28日グランドオープン!!

## 店舗情報

店名	MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 池袋 (ミート&ワイン ワインホールグラマー いけぶくろ)
住所	東京都豊島区西池袋 1-14-4 1・2 階
アクセス	JR、地下鉄、私鉄各線 池袋駅より徒歩 1 分
T E L	03-5957-2496
営業時間	ランチ 11:30~14:30、ディナー17:00~23:30
定休日	なし
席数	75 席
面積	35.02 坪
平均予算	ランチ 800 円、ディナー3,500 円
チャージ	500 円
公式 URL	<a href="http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/ikebukuro">http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/ikebukuro</a>
ぐるなび URL	<a href="https://r.gnavi.co.jp/105myp4c0000/">https://r.gnavi.co.jp/105myp4c0000/</a>

## オープニングイベント情報

◇実施期間：2月28日（火）～3月9日（木）の10日間

◇内容：通常、200円で会員登録し、ボトルワイン10本注文で獲得できるゴールド会員特典「ボトルワイン仕入れ値販売ご提供システム」を開放し、期間中ご来店の全てのお客様に**会員価格の仕入れ値でボトルワインをご提供**いたします。

仕入れ値だとこんなにお得にお楽しみいただけます！

- ◆サンタ・アリア・メルロー（赤ワイン） 通常価格 2,800円→**仕入れ値価格 800円**
- ◆レンジビューヒル シャルドネ（白ワイン） 通常価格 2,500円→**仕入れ値価格 800円**
- ◆ミラヴァル・プロヴァンス・ロゼ（ロゼ） 通常価格 5,800円→**仕入れ値価格 2,800円**
- ◆セニョリオ デ マステ ブリュット（泡） 通常価格 2,800円→**仕入れ値価格 800円**
- ◆パローロ リゼルヴァ（赤ワイン） 通常価格 7,200円→**仕入れ値価格 3,800円**

全100種類のボトルワインを**仕入れ値価格（800円～）**でご提供いたします。



## 看板料理

グリルに最高の赤身部位「トモサンカク」や「カメノコ」をはじめ、珍しい豚の熟成肉のローストなど豪快な肉のグリルやステーキを中心とした肉料理が自慢のカジュアルな肉バルです。

お肉のほか、ワインに合うオリジナルアヒージョや

創業106年・生パスタの人気製麺所「淡路製麺」のパスタなどの食事もワインに合わせてご用意しています。

デザートには女性を中心に大人気のプレミアム生クリームソフト「クレミア」が登場し、肉からメ、デザートまでグルメな女性にもご満足いただけるメニューを取り揃えています。

### 10種類の豪快肉料理が揃う「ミートグリル」

#### さまざまな部位の旨み肉をご用意「国産牛赤身肉のグリル」

牛肉といえば、霜降り肉と思われがちですが、肉本来の味を教えてくれる存在が赤身肉です。

口に入れた時の弾力や風味などその特徴が部位によりさまざまで、部位ごとの旨みや風味、食感の違いをお楽しみいただけます。

##### ■国産牛 マルカワのグリル 1,990円

柔らかい肉質でキメは細かく、噛むほどに赤身の旨味がじわーっと広がります。

##### ■国産牛 シンシンのグリル 1,990円

弾力のあるなめらかな食感が特徴。脂もしつこくなく通好みの上品な味わい。

##### ■国産牛 トモサンカクのグリル 1,990円 ①

赤身であるモモ肉の中で一番の霜降りの部位。歯ごたえがありながら、細かなきれいなサシが入り、赤身肉の旨みにコクが加わった希少部位。

##### ■国産牛 カメノコのグリル 1,990円 ②

断面の模様が「亀の甲羅」に似ていることからその名がついた赤身の部位。肉質がきめがこまかく脂がすくなく赤味の旨みが凝縮した味わいです。

#### 珍しい熟成豚の「豚肩ロースの低温ロースト」

コラーゲンが多く加熱すると硬くなりがちな厚切りの肩ロース肉を低温でローストすることにより大変柔らかでジューシーな肉質に仕上がります。

どっさりかかったピリ辛の山椒が味わいの決め手です。

##### ■熟成豚 肩ロースの低温山椒ロースト 1,390円

#### 香草でじっくりマリネした「豚ロースの48時間熟成ステーキ」

48時間香草でマリネし熟成させたロース肉を厚切りで豪快に焼き上げます。

香草がほのかに薫る柔らかジューシーな自家製熟成豚は当店自慢の一品です。

##### ■熟成豚 ロースの48時間熟成ステーキ 1,490円



## 定番から変わりダネまで揃う「アヒージョ」

いろんな食材をにんにくとオイルでぐつぐつ煮る、スペインの居酒屋(バル)の定番おつまみ「アヒージョ」。

その魅力は、煮込んだ具材はもちろん、具材の出汁が溶け込んだオリーブオイルをパンにつけて食べるのが定番でお酒との相性も抜群です。

- 海老ときのこのアヒージョ 680 円
- 帆立とつづ貝の海苔ージョ 680 円
- 明太子としらすのアヒージョ 780 円
- やげん軟骨のカレーージョ 680 円



## 創業 106 年淡路麺業の「奇跡の生パスタ」

本当においしい生パスタ麺を多くの人に味わってもらいたい。

そんな思いから、昔ながらの手打ち製法を生かし、麺一筋、創業 105 年の淡路麺業が作り上げた究極の生パスタ。

気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。

- 梅肉とたっぷりシラスの和風パスタ 1,190 円
- 明太子クリームのアリアッテッレ 1,290 円
- じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ 1,090 円
- GOBOU のパスタ 1,190 円



## 濃厚スイートな味わいで人気沸騰のソフトクリーム「クレミア」

「これまでにない最高級のソフトクリームを作りたい」そんな思いから、これまで 8% が最高だった乳脂肪を 12.5% にし、口当たりが良く濃厚な美味しさを追求。

乳原料はすべて北海道産にこだわり、砂糖は 4 種類使用することで「キレ」のある甘さを実現しました。

- クレミア 500 円
- クレミアブリュレ 630 円
- コーヒーゼリークレミア 630 円
- 栗ミア 750 円



## <その他、料理メニュー (全約 80 種) >

□ タパス (14 種) / タコとフレッシュトマトのジェノベーゼ 550 円、MEAT&WINE★TAPAS プレート 1,980 円ほか

□ サラダ (3 種) / ベーコンとレタスの焼きシーザーサラダ 880 円、春菊爆弾サラダ 880 円ほか

□ つくば鶏レバッチョ (2 種) / つくば鶏のレバッチョ 880 円、つくば鶏合いもり (レバッチョ、ももむね生ハム) 980 円

□ アペタイザー (7 種) / 手羽中の RED スパイシーフリット 680 円、フライドポテトコーンポタージュ 580 円ほか

□ 窯焼き自家製ピッツァ (4 種) / マルゲリータ 990 円、ゴルゴンゾーラ 1,090 円、とうもろこし 1,190 円ほか

□ デザート (4 種) / クレミア (プレミアム生クリームソフト) 500 円、コーヒーゼリークレミア 630 円ほか



## ドリンク

肉料理に合せるワインを小売価格よりも安い「仕入れ値 (=原価)」でご提供する「仕入れ値販売ワインシステム」を採用。  
200円で会員になるとボトルワイン注文ごとに1枚もらえるワインカードを10枚集めるだけでこの「仕入れ値ワインシステム」をご利用いただけます。  
ワイン以外にも「スーパーレモンサワー」や「コットンキャンディドリンク」のほか、プレミアムジュースなどソフトドリンクメニューも新たに登場し、アルコールからソフトドリンクまで幅広いメニューをラインナップしています。

### お得な「仕入れ値販売ワインシステム」

#### <ご利用方法>

- ① **まずボトルワインをご注文し、200円で「シルバー会員」に！**  
200円でシルバー会員になると、ワインカードを貯められるシルバーケースをプレゼント。ケースにはボトルワイン1本プレゼントもつくのでとってもお得です。
- ② **ボトルワインをご注文するたびにワインカードが貯まり10枚貯まると「ゴールド会員」に昇格！**  
ボトルワインをご注文いただくとご注文ごとに飲んだワインの名前や味わい、産地などが書かれたワインカードをプレゼント。  
◆ワインカード5枚貯めると…今までご注文いただいたワインの中から1本プレゼント。  
◆ワインカードを10枚貯めると…「ゴールド会員」へ昇格！ゴールドカードケースをプレゼントします
- ③ **「ゴールド会員」になるとすべて仕入れ値価格のワインリストからご注文できます！**  
ワインカードを10枚貯めたゴールド会員にはゴールドケースのご提示で、仕入れ値ワインリストから常時ご注文いただけます。



### これまでとはひと味もふた味も違う「スーパーレモンサワー」

ベースとなる焼酎は糖質・脂質ゼロで、レモンはビタミンC豊富。健康志向の今、再注目されている「レモンサワー」。これまでの「レモンサワー」とは一線を画す「スーパー」なレモンサワーをご用意しました。

#### ■スーパー氷結 強炭酸レモンサワー 690円

凍らせたレモンを氷代わりに使い、「強炭酸（激）」を入れてお召し上がりいただけます。

### 見た目にもキュートな「コットンキャンディドリンク」

女性なら喜んでしまうボリュームでカラフルな綿あめが乗ったグラスに、ソーダやスパークリングワインを注ぎ、溶かしながら飲んでいく新感覚ドリンク。

見た目のインパクトと絶妙な甘さと炭酸のハーモニーがたまりません。

#### ■コットンキャンディ★キャラメルヘーゼルナッツラテ 880円

#### ■コットンキャンディー★リモンチーノ 880円ほか

#### <その他、お酒メニュー例（約50種+ワインリスト）>

- ◇ビール・ピアカクテル（4種） / アサヒスーパードライ 530円、スーパードライゼロ 530円、シャンディガフ 530円ほか
- ◇樽生スパークリングワイン・スパークリングワインカクテル（2種） / グラス赤・白 650円、カラフェ赤・白 2,200円
- ◇ワイン・ワインカクテル（7種） / グラスワイン赤・白 600円、キティ 600円、カリモーチョ 600円、キール 600円ほか
- ◇サングリア（3種） / サングリア赤・白 590円、サングリアデキャンタ赤・白 1,800円
- ◇モヒート（1種） / グラス 750円、デキャンタ 2,100円
- ◇カクテル（16種） / ジン、ウォッカ、カシス、ピーチ×トニック、オレンジ、グレープフルーツ、ソーダ各 500円
- ◇サワー（6種） / ハイボール 500円、コークハイボール 500円、レモンサワー 500円、ウーロンハイ 500円ほか
- ◇ソフトドリンク（4種） / ウーロン茶 350円、コーラ 350円、ジンジャーエール 350円、ペリエ 500円
- ◇プレミアムジュース（4種） / パッションフルーツ 580円、グァバ 580円、ブラッドオレンジ 580円

## 店内

木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気演出し  
クラシカルなスチールライトでアクセントを効かせた店内。  
1階は気軽にお立ち寄りいただけるハイチェア・ハイテーブルのお席を  
2階は落ち着いた雰囲気を感じるテーブルソファ席を中心にご用意しています。



### <空間> 全 75 席

#### 1階席

- テーブル席 4名様用×1卓、6名様用×2卓
- ベンチシート席 10名様用×1卓

#### 2階席

- テーブル席 4名様用×5卓、6名様用×1卓
- ベンチシート席 5名様用×1卓、8名様用×1卓  
10名様用×1卓

※価格は税抜表記です

### <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.jp/>

【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

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)