

夏が旬の「スマートリュフ」に「フォアグラ」を合せた贅沢ピザや  
 とろ〜りチーズがたまらない「チーズタッカルビ」の甘辛夏味ピザ  
 「鰻のかば焼き」を敷き詰めたスタミナピザなど、夏ならではのピザが勢揃い！！

## 「サマーピザフェスタ」

「ワインホールグラマー新宿」にて7月10日(月)よりスタート！

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1コイン500円で15種類のピザが楽しめる『PIZZA& WINE WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU（ピザ&ワイン ワインホールグラマー しんじゅく）』では、夏ならではの具材や味付けの贅沢ピザを2コイン〜3コインでお楽しみいただける「サマーピザフェスタ」を7月10日（月）よりスタートします。

### 2コイン、3コインで楽しめる！ 夏の贅沢ピザ ラインナップ

#### スマートリュフ&黒トリュフ×フォアグラと茸の PIZZA 3コイン/1,500円



夏が旬の「スマートリュフ」と「黒いダイヤ」とも呼ばれる最高級の「黒トリュフ」、さらにフォアグラもご一緒に乗せた、超ぜいたくな夏ピザです。

「スマートリュフ」は冬のトリュフに比べると香りは穏やかで上品。香りが繊細なため、刻んでソースに使用するというより、そのまま薄くスライスして、たっぷりトッピングして楽しみたいトリュフです。

濃厚な香りの「黒トリュフ」と濃厚な味わいのフォアグラを乗せて焼き上げたピザの仕上げに「スマートリュフ」をお客様の目の前でスライスしてご提供いたします。

#### チーズタッカルビ PIZZA 2コイン/1,000円

鶏肉とたっぷりの野菜を炒めた具材を甘辛いコチュジャンをベースにしたタレで絡めたクセになる味わいの人気の韓国料理「タッカルビ」。鉄板の上にこのタッカルビを乗せ、その上にチーズをたっぷりかけたら、上からピザ生地ですべて覆って焼き上げます。

パリパリの生地をくずしながら、トロリチーズのタッカルビを絡めてお召し上がりください。夏らしいピリ辛味が後引く美味しさです！



## 鰻の蒲焼き PIZZA ビスマルク 3 コイン/1,500 円



夏の「スタミナ」食材といえば、みんな大好きな「うなぎ」。暑くなると無償に食べたくなるこの夏の味覚の王様です。

甘めのタレがかかった脂の乗ったうなぎは、生地から手作りするもちもちのピザとの相性もバツグン！！

生地が見えないほど、うなぎのかば焼きを豪快に敷き詰めて焼き上げた、夏の特製ピザです。

甘辛いタレにぴったりの卵黄を中央に乗せて「ビスマルク」風のピザに仕上げてください。食べる際に黄身をくずして、うなぎと絡めながらお召し上がりください。

## ローストビーフサンド PIZZA 2 コイン/1,000 円

厚めにスライスしたたっぷりのローストビーフをレタス、トマト、赤玉ねぎ、オリーブと一緒に店自慢のもちもちピザ生地でサンドした見た目にも豪快なピザサンドが誕生しました。

蒸し暑い季節にぴったりな、トマトやたまねぎなどをたっぷり使ったさっぱりピリ辛のサルサソースをお好みでつけてお召し上がりください。

ゴクゴク飲める「かち割りワイン赤」と一緒にお召し上がりいただくのがオススメです！



## 夏ピザと一緒にどうぞ！ 「サマーピザフェスタ」ドリンクラインナップ



**かち割りワイン赤 480 円**

暑い日には、いつもと違うワインの飲み方で！ 程よい果実味と清涼感をお楽しみください。



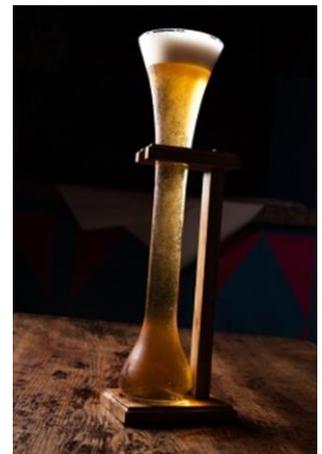
**かち割りワイン白 480 円**

かち割り氷とフレッシュでのご越しスッキリの白ワインとの相性◎



**こぼれスパークリング  
ワイン 780 円**

こぼれるまでスタッフが注ぐスパークリングワイン。



**キングストールビール  
1,280 円**

高さ 45 cm 大容量 700ml の BIG ビール！ 話題性◎！

※価格は税抜表記です

## PIZZA×WINE『WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU』店舗概要



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。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。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。

店自慢のワインは、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ています。

### <店舗データ>

- 店舗名 PIZZA×WINE『WINEHALL GLAMOUR SHINJUKU』（ピッツア&ワイン ワインホールグラマー新宿）
- 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
- TEL 03-5273-7024
- 営業時間 17:00～23:30（L.O.22:30）
- 定休日 無休
- 総席数 96席（総面積36坪）
- 平均予算 3,200円
- オープン日 2017年2月28日（火）
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/winehallglamour/shinjuku>

### <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116店舗（2017年6月末時点）
- 設立 : 1996年3月（平成8年）
- 資本金 : 6億6106万円（2016年8月末日時点）
- 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

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