

お客様の目の前でトリュフをかけて完成させる自家製厚切りローストビーフをはじめ  
牛・豚・鶏の熟成肉グリルからこだわりの極上生パスタまで楽しめる肉バル

MEAT GRILL WINE&BEER (ミートグリル ワイン&ビア)

『GLASS DANCE (グラスダンス) 品川港南』

10月27日(金) グランドオープン!

DDグループの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:澤田 泰一)が運営する肉バル「MEAT GRILL WINE&BEER『GLASS DANCE 品川港南』」が、10月27日(金)グランド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。



## GLASS DANCE

こだわりの国内外約30種のビールをはじめ、  
ソムリエが厳選した100種類のボトルワインは  
会員価格=驚きの「仕入れ値価格」でご提供。

豪州産「短角牛」を使ったローストビーフやサーロインのグリル、  
氷温技術により旨味成分を増加させた「氷温熟成肉」など

5種の牛・豚・鶏の熟成肉メニューとともに  
ビールとワインをお楽しみいただける肉バルです。

### 店舗情報

|       |   |
|-------|---|
| 店名    | MEAT GRILL WINE&BEER GLASS DANCE 品川港南<br>(ミート グリル ワイン&ビア グラスダンス しながわこうなん)   |
| 住所    | 東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサージュ 2 1階  |
| アクセス  | 品川駅より徒歩5分(直結)、京浜急行品川駅より徒歩8分   |
| TEL   | 03-5781-2530 (10/17 開通予定)   |
| 営業時間  | ランチ 月~金 11:30~14:00<br>ディナー 17:00~23:00   |
| 定休日   | なし  |
| 席数    | 134席(個室2室)  |
| 面積    | 260.74㎡(79.01坪)   |
| 平均予算  | 3,500円  |
| チャージ  | 500円  |
| 公式URL | <a href="https://www.dd-holdings.jp//shops/glassdance/shinagawa_kouan">https://www.dd-holdings.jp//shops/glassdance/shinagawa_kouan</a> |

## 看板料理

肉の味がしっかりしていて赤身の美味しい豪州産「短角牛」の自家製ローストビーフをはじめ、凍る直前ギリギリの温度で旨味成分を増加させる「氷温熟成」肉を使ったグリルをメインとしてご用意するほか、ビールにぴったりの生ハムなどのシャルキュトリー、種類豊富なアヒージョ、  
メには製法にこだわり抜いた「淡路麺業」の生パスタを使ったパスタメニュー、  
店内で焼き上げるモチモチのピッツアをお楽しみいただけます。

### 『GLASS DANCE』自慢の肉料理・ローストビーフ&グリル

#### 脂肪が少なく肉の味がしっかりとした赤身肉「豪州産 短角牛」

柔らかい肉質で、旨味のある赤身肉が特徴の「豪州産 短角牛」。

脂肪が少なく、健康志向の方にもオススメのお肉で、当店では「ローストビーフ」と「サーロイン」のグリルでご提供いたします。

- 豪州産 短角牛 自家製ローストビーフ～トリュフソース～ 200g 2,590円
- 豪州産 短角牛 サーロインのグリル 150g 2,190円



#### 氷温技術により旨味が増した「氷温熟成牛のグリル」

凍り始める前のギリギリの温度で保存し、ウェットエイジングにより熟成させる「氷温熟成肉」。自己防御機能の働きにより、アミノ酸が増加することで旨味の増した美味しいお肉です。

- US産 氷温熟成 牛トモサンカク グリル 180g 2,690円
- 国産 氷温熟成 姫豚 ロース肉 グリル 200g 1,990円

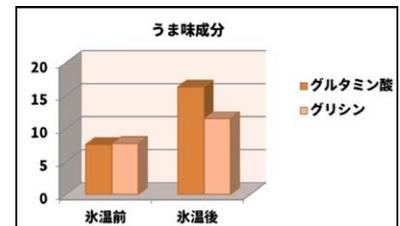


### 「氷温熟成」とは…

食品はそれぞれ凍り始める温度（氷結点）が違い、野菜や果物、魚や肉などの食品は0℃以下でも凍りません。0℃以下から氷結点までの間を氷温域と呼び、この氷温域を利用して食品の貯蔵や加工を行うことが氷温技術です。

氷温技術により一定期間保存された食品は、食品中の水分がすみずみまで行きわたり、食品のみずみずしさやしっとり感、食べたときのなめらかさやまろやかさが向上。また、肉の老化の進行が遅くなるとともに細胞が活性化し高い鮮度を維持でき、自己防御機能の働きにより、アミノ酸・うま味成分を貯蓄、また、有害微生物が減少し安全性も高まります。

さらに氷温域で30日～40日間、肉などの素材を保存することを氷温熟成と呼び、その効果により、グルタミン酸やアラニンなどの遊離アミノ酸群が増加、また、コレステロール値の低下に効果的とされるリノール酸やオレイン酸も増加します。このように肉の成分が変化することにより、熟成前と比較して、うま味や甘味が強くなり脂がまろやかになるなど、美味しさが向上、柔らかくとろけるような食感の高品質な肉へと変化を遂げます。



### 『淡路麺業』のこだわり極上生パスタ

兵庫県産の「赤穂の塩」とコシと粘りを引き出す純水を使用し、手打ち製法を生かしてしっかりと練り上げられた生地を製造している「淡路麺業」のパスタを使用。

当店が使用する麺「モチリーニ」は、本場イタリア人好みのコシと粘りに日本好みのモチモチ感となめらかさを加えた新感覚の生パスタです。ひと口お召し上がりいただければその食感、味わいの違いを実感いただけます。

- 牛挽肉のミートソース 1,000円
- 濃厚カルボナーラ 1,200円
- 海老とトマトのクリームパスタ 1,300円
- ベーコンと海老のチェダーチーズパスタ 1,300円
- 雲丹のクリームパスタ 1,500円



### モチモチの釜焼ピッツア

店の釜で焼き上げる、焼き立てのモチモチのピッツアを4種類ご用意しています。

メニューは定番の「マルゲリータ」をはじめ、「クワトロフォツマツジョ」、「リコッタ」などチーズ系を中心に取り揃えました。

- クワトロフォルマツジョ・ピアンカ ピッツア 1,300円
- モツアレラとリコッタのバジルソース ピッツア 1,300円ほか



## お酒が進む各種おつまみ

### 定番のシャルキュトリー

スペイン産の生ハム「ハモンセラノ」、イタリア産の生ハム「プロシュート」、イタリア産のサラミ「ナポリピッカント」などシャルキュトリーを取り揃えています。

- ハモンセラノ/プロシュート 790 円
- 生ハム・サラミ 3 種盛合せ 1,290 円ほか



### インスタ映え必至の「うに」メニュー

とろける濃厚な味わいの「うに」を使ったさまざまなメニューを前菜からご飯ものまで豊富にご用意いたしました。

- 馬肉★生うにチーズトリュフ 1,990 円
- うにオンザ煮玉子 790 円
- 生うにバエリア 1,990 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×きのこ」をはじめ、「ホタルイカ×ブロッコリー」、「牡蠣×青さ海苔」、「しらうお×焼き葱」など変わりダネもあり、全 6 種のアヒージョメニューをご用意。

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し上がり下さい。

- 海老ときのこのアヒージョ 690 円
- ホタルイカとブロッコリーのアヒージョ 690 円ほか



### チョイ飲みや 2 次会にぴったりのワンコインメニュー

500 円でお楽しみいただけるワンコインメニューを 10 種類をご用意しました。  
軽く飲みながらつまみたい方にぴったりのカジュアルメニューです。

- THE★ハムカツ 500 円
- 牛もつフリット 500 円
- 蟹のフリット グリーンチリソース 500 円
- アサリの白ワイン蒸し 500 円ほか



### <その他、料理メニュー（全約 80 種）>

- COLD 前菜（10 種） / コンビーフ&ポテトサラダ 590 円、ピクルス 3 種 490 円、しらすのブルスケッタ 690 円ほか
- サラダ（3 種） / たっぷりチーズとベーコンのシーザーサラダ 790 円、クレソン&パクチーサラダ〜レモンドレッシング〜890 円ほか
- フリット（4 種） / スパイシーチキンフリット 750 円、フィッシュ&チップス 890 円、パラペーニョのフリット 790 円ほか
- リゾット&バエリア（2 種） / チーズリゾット 1,000 円、生うにバエリア 1,990 円ほか
- デザート（3 種） / 自家製クリームブリュレ 550 円、濃厚チョコブラウニー&ピスタチオアイス 550 円、自家製ティラミス 650 円ほか
- ランチメニュー（5 種） / 自家製ハンバーググリル 980 円、自家製牛挽肉のミートソース 1,000 円、トムヤムクンラーメン 1,000 円ほか



## ドリンク

「GLASS DANCE」の自慢のひとつがビールの品揃え。

国内外のビールを樽生 9 種、ボトルビール 22 種の計約 30 種取り揃えています。

肉料理に合わせるワインは通常価格の約 1/3~半額の「仕入れ値」でご提供する「会員価格システム」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「会員価格システム」をご利用いただけます。

その他、バーボンやスコッチ、ジャパニーズなど多数の人気銘柄のウイスキーで作るハイボール。ジントニックはクラフトジン を 3 種ご用意し、それぞれの味わいの違いをお楽しみいただけます。

### 国内外のクラフトビールを取り揃えた約 30 種類のビールメニュー

#### ベルギービールの樽生も楽しめるドラフトビール (全 9 種)

- ベルホホワイト 700 円  
コリアンダーやオレンジなどの薫りが心地よい、爽快な酸味と柔らかな苦みが特徴。
- バスパールエール 750 円  
英国の伝統に磨かれた深いコクと味わい。琥珀色で芳醇な香りとコクが楽しめるエールビール。
- ベルビュークリーク 950 円  
自然発酵によって作られるチェリーランビックビール。  
美しいルビー色で甘酸っぱく爽やかな美味しさが魅力。
- レフ・ブロント 950 円  
修道院で 13 世紀から作られているアビビール。スモーキーなアロマが魅力。
- デ・コーニク 990 円  
ローストしたモルトのコクとホップの爽快さのバランスが絶妙な「王様」という名のビール。

#### ジャパニーズクラフトも揃うボトルビール (全 22 種)

##### <ジャパニーズクラフト>

- [常陸野ネスト]ジャパニーズホワイトエール 950 円  
コリアンダー、オレンジピール等のスパイスを加えたベルギー伝統の小麦ビール。
- [新潟麦酒]ニイガタビア 980 円  
麦の味わいとホップの香り苦味のバランスのとれた国産手摘みホップ使用の無ろ過ビール。
- [宮下酒造]独歩 雄町米ラガー 1,000 円  
ドイツの最高級の原材料を用意し、生きたビール酵母の入った下面発酵のビール。
- [富士桜高原酒造]燻製ビール 1,000 円  
ブナのチップで麦芽を燻煙して、モルトにスモークフレーバーを絡じ込めた「燻煙ビール」。

##### <ベルギービール>

- グリセットブロンシュ 1,100 円  
さわやかな柑橘系の香りが特徴の苦みが少なくフルーティーなホワイトビール。
- デュベル 1,350 円  
約 90 日にも及ぶ独特な醸造過程によって生み出されるクリアな味わいが特徴。
- シメイ・ブルー 1,250 円  
トラピスト・ビールで最初に市販されたもっとも多く市場に出回っているトラピスト・ビール。
- ドウシャス・デ・ブルゴーニュ 1,300 円  
オーク樽で 18 カ月間熟成したビールと、8 カ月間熟成した若いビールとをブレンドした酸味を感じさせる香りとブラックチェリーのような複雑な香りがあります。

### 人気銘柄のウイスキーを多数揃えた「プレミアムウイスキー」(12 種)

バーボンウイスキーを代表する「フォアローゼス」「ワイルドターキー」、スコッチウイスキーの人気銘柄「グレンリベット」や「マッカラン」、アイリッシュウイスキーの「ボウモア」、ジャパニーズウイスキーを代表する「竹鶴」など、世界のウイスキーを取り揃えました。

「蜂蜜レモン&ハーブ ハイボール」などのオリジナルハイボールもご用意しています。

- グレンリベット 12 年 600 円
- ボウモア 800 円
- マッカラン 12 年 800 円
- バランタイン 17 年 800 円



※ドリンク写真はイメージです



※ドリンク写真はイメージです



※ドリンク写真はイメージです

## 「クラフトジン」で作る「ジントニック」(3種)

「クラフトジン」とは小規模メーカーによる少量生産で丁寧に作られるジンで、クラフトビールの次にブームが来ると注目されているジャンルです。

何種類ものボタニカルをブレンドした独特の薫りと味わいをスタンダードなジントニックでお楽しみいただけます。

### ■シップススミス ロンドンドライジン 700円

10種類のボタニカルを世界中から集めて作られているジン。ドライな味わいが特徴。

### ■チェイス エレガントジン 700円

有機栽培の林檎を発行させ、11種のボタニカルを浸透させたシャープでフルーティーかつエレガントな味わいです。

### ■セイクレッド オーガニックジン 700円

12種すべてオーガニックのボタニカルを使用のフレッシュなフレーバーが特徴。

## 100種類のワインを仕入れ値で飲める！お得なワインの「会員価格システム」

### <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。

### <その他、お酒メニュー例>

◇カクテル (26種) ALL500円

◇スパークリングワイン グラス 600円 ◇ワイン グラス 600円

◇ハイボール (5種) ALL590円

◇レモンサワー (3種) ALL600円

◇レモネード (4種類) ALL490円

◇ソフトドリンク (8種) 390円

◇カフェ (2種) 500円～

※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 澤田 泰一
- 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8月末時点)
- 設立 : 2017年3月(平成29年)
- 資本金 : 1億円
- 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

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp/>