

イタリア直送・樽生スパークリングワインが250円の「仕入れ値」で飲める！  
 国産牛肉や氷温熟成豚肉のこだわりグリルも楽しめるカジュアルな肉バル  
 『MEAT&WINE ワインホールグラマー 上野』  
 2018年4月26日（木）オープン！  
 ～お得なオープン記念イベントも2週間限定開催～

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 代表取締役社長:澤田 泰一)は、ドリンクをほぼ「仕入れ値」でお楽しみいただけるカジュアルな肉バル『MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 上野 (ミート&ワイン ワインホールグラマー うえの)』を2018年4月26日(木)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。



入場料 500 円をお支払いいただいた後は、生ビールが 160 円、樽生スパークリングワインが 250 円など、“仕入れ値”という破格のお値打ち価格でドリンクをご提供。お酒に合わせるお料理も、国産牛や氷温熟成豚のグリルなどの本格肉料理から、ハムカツや目玉焼きといった懐かしさを感じるおつまみメニューまで、多彩なメニューをご用意しております。ちょい呑みからワイワイ呑みまで、幅広いシーンに活用いただける肉バルです。

### 店舗情報

店名	MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR 上野 (ミート&ワイン ワインホール グラマー うえの)
住所	〒110-0005 東京都台東区上野 6-16-9 第一金子ビル1F・2F
アクセス	地下鉄銀座線上野駅より徒歩 1 分、JR 上野駅より徒歩 2 分
TEL	03-6848-9759
営業時間	17:00～23:30
定休日	なし
席数	58 席
面積	24.00 坪
平均予算	3,500 円
入場料	500 円
公式 URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/ueno">https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/ueno</a>
ぐるなび URL	<a href="https://r.gnavi.co.jp/7uk7h2uv0000/">https://r.gnavi.co.jp/7uk7h2uv0000/</a>

## ドリンク

入場料 500 円を最初にお支払いいただければ、**ほぼ仕入れ値でドリンクをお楽しみいただくことができます。**

さらに、**オープニング期間中は、入場料も無料。**

『MEAT & WINE ワインホールグラマー 上野』での時間を心ゆくまでお楽しみください。

### <ドリンクメニュー例 (約 50 種) >

- ◇ビール・ビアカクテル (5 種) / アサヒスーパードライ 160 円、スーパードライゼロ 140 円、シャンディガフ 130 円ほか
- ◇樽生スパークリングワイン(赤・白) / グラス 250 円、カラフェボトル 750 円
- ◇獺祭スパークリング / ボトル 1,250 円
- ◇サングリア (2 種) / サングリア(赤・白)130 円
- ◇カクテル (25 種) ALL150 円 / ジン、ウォッカ、カシス、ピーチ、カンパリ×トニック、ソーダ、オレンジほか
- ◇ハイボール・サワー (14 種) / ハイボール 60 円、ウーロンハイ 70 円、THE★モヒート 370 円、スーパーレモンサワー380 円ほか
- ◇ソフトドリンク (4 種) / ウーロン茶 60 円、コーラ 70 円、ジンジャーエール 70 円、ペリエ 250 円
- ◇プレミアムジュース (3 種) / パッションフルーツ 180 円、グアバ 160 円、ブラッドオレンジ 210 円

### オープニングイベント情報

- ◇実施期間 : 4 月 26 日 (木) ~5 月 10 日 (水) の 2 週間
- ◇内容 : **入場料 500 円を期間内は無料**にてご案内いたします。

## 看板料理

グリルに最高の人気の赤身部位「イチボ」をはじめ、氷温熟成豚のグリルや丁寧に仕込まれたハーブチキンのグリルなど肉料理が自慢のカジュアルな肉バルです。

お肉のほか、お酒に合うタパスやアヒージョ、

生パスタの人気製麺所「淡路製麺」のパスタや窯焼き自家製ピッツアなどの食事をご用意しています。

### ワインに合う豪快肉料理が揃う「ミートグリル」

#### 国産牛イチボのグリル 1,990 円

牛肉の高級部位のひとつとされているイチボ。牛肉本来の旨みが凝縮され、口いっぱいにジューシーな味わいが広がる THE 赤身肉のグリルです。①

#### 牛フィンガーミート★THE ステーキ 1,490 円

骨のまわりについた最もおいしく味わいが濃厚な上質肉！赤身と脂身の味わいを存分に味わえるグリルは自家製のステーキソースとの相性バツグンです。②

#### 氷温熟成豚のグリル 1,490 円

氷温域で徹底管理された熟成豚肉！豚肉本来の旨みに加え氷温熟成にしか出せない柔らかさが最強マッチ！③

#### 手仕込みハーブチキンのグリル 1,290 円

時間をかけ丁寧にハーブを漬け込んで仕上げたチキンのグリル！チキンならではの歯切れの良さと、口に含んだ瞬間の香りが魅力的。④

#### 国産牛ハツのグリル 1,290 円

独特の歯ごたえ、弾力があり、一度食べるとハマってしまう方も多い牛ハツ♪臭みもなく赤ワインとの相性も抜群です！

#### 国産牛カルビのグリル 1,990 円

適度な脂身があり、牛肉の旨みがのっている牛カルビのグリル！噛みごたえ、脂、余韻…素敵なバランスにお酒が進むこと間違いなし！



## 止まらない旨さの「MEAT TAPAS&EGG」

ファイヤーチキンや豚カツなどの“ガッツリ系”から、ハムカツや卵焼きなどの“懐かし系”まで、お酒にぴったりの幅広いタパスをご用意しています。



### ■ (辛) RED HOT ファイヤーチキン

990 円

唐辛子まみれのインドネシアの鶏料理。口の中で広がる辛旨は病みつき必須です！

### ■ 本当に美味しい豚カツ～シキンボ～

860 円

豚肉の希少部位「シキンボ」。程よくサシが入ったお肉をサクッとカツにしました。

### ■ みのえすかるごばた～

750 円

アツアツでコリコリな牛ミノとバター＆ガーリックとの相性は抜群！

### ■ ハムカツ

510 円

昔ながらのハムカツを贅沢厚切りに！待ち焦がれた SIDE TAPAS が誕生！

### ■ 普通の目玉焼き (卵 3 個～10 個同料金)

500 円+お客様のお気持ち

みんな大好き目玉焼きが登場！どんなお酒 & 料理にも合う最強おつまみ。

### ■ 普通のハムエッグ (卵 3 個～10 個同料金)

700 円+お客様のお気持ち

目玉焼きにはやっぱりハム！そんなお客様の声にお応えしました。



## ワインのアテにぴったりの「レバッチョ」

低温調理によって実現したレバーのカルパッチョ。臭みのないレバーをごま油と塩のネギダレでお召し上がりください



### ■ 名物★レバッチョ

750 円

### ■ 限定名物★レバッチョ★低温調理ハツ刺し★低温調理ミノ刺しの合い盛り 990 円

## 定番から変わりダネまで揃う「アヒージョ」

様々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) のおつまみ「アヒージョ」。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バゲット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

610 円

定番中の定番アヒージョ。アヒージョ好きにはたまらない一品。

### ■ 牡蠣の海苔アヒージョ

670 円

生海苔が牡蠣の上にどっさりかかった、磯の魅力たっぷりのアヒージョ。

### ■ シラスと明太子のアヒージョ

650 円

明太子とシラスの相性が抜群。バゲットに乗せると美味しさ倍増！

## 創業 108 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 108 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。

### ■ じっくり煮込んだ濃厚ミートソース

970 円

香味野菜と炒め合わせたひき肉をトマトと一緒にじっくり煮込んだ当店自慢の一品。

### ■ ペペロンチーノ WITH 牡蠣

1,180 円

ピリリと辛いペペロンチーノに海のミルク・牡蠣を贅沢に合わせた生パスタです。

### ■ 福岡県で有名な「ペペたま」

990 円

ペペロンチーノにとろっとろの卵…カルボナーラとペペロンチーノの W コンボ！

### ■ 明太クリームofタリアテッレ

1,080 円

平打ち麺とクリームが絶妙に絡み合うパスタ。明太子のアクセントが味の決め手。



## <その他、料理メニュー（全約 50 種）>

- タパス（10 種）／つくば鶏もも肉の生ハム 490 円、アボカド&明太子&POTATO650 円、ユッケ〜牛ハム〜880 円ほか
- サラダ（3 種）／春菊爆弾サラダ 730 円、クレソンとルッコラのサラダ 760 円、焼きレタスのシーザーサラダ 810 円
- スーパーポテト（5 種）／スタンダードフライドポテト 480 円、ローテッドフライドポテト 620 円ほか
- 窯焼き自家製ピッツァ（3 種）／マルゲリータ 990 円、ゴルゴンゾーラ 1,150 円、ナス&MEAT1,070 円
- デザート（2 種）／カタラーナ 470 円、生チョコアイス 420 円



## ワイン

ソムリエが厳選した**全 80 種類以上のボトルワイン**をご用意。  
ワイン初心者の方からワイン通の方まで、お料理に合わせて気軽にお楽しみいただけます。

### Pick Up! WINE LIST—おすすめご紹介—

#### ◆セニョリオ デ マステ プリュット（泡） 800 円

まずはこちらで乾杯！柑橘系の香りとフレッシュな果実味が広がり、気軽に楽しめる飲みやすい味わいが特徴。

#### ◆グランリベンサ カバ プリュット（泡） 1,200 円

シャンパンと同じ製法で作られているスパークリング。青リンゴのようなフレッシュな香りの中にほんのり香ばしさも。

#### ◆ピエトレ デル ソーレ ビアッコ（白） 780 円

“食事に合う”がコンセプトの白ワイン。日本人が好むシャルドネをはじめ数種のぶどうをバランスよくブレンド。

#### ◆カレラ セントラルコースト シャルドネ（白） 2,900 円

「カリフォルニアのロマネ・コンティ」と称されるカレラ。熟したピーチ、甘いパパイヤの魅惑的なアロマが香ります。

#### ◆コーテマス カリニャン（赤） 1,300 円

スパイスやブラックベリー、ココアなどの香りが次々とグラスから溢れ、地ぶどうの魅力がたっぷり味わえる赤ワイン。

#### ◆コナンドラム レッド（赤） 2,800 円

コナンドラムとは“謎”の意味。その名の通り品種非公開ながら、ひと口で圧倒され、甘い香りに惑わされる魅惑のワイン。

※価格はすべて税抜表記です。

## 店内

上野駅からすぐの場所に位置し、思わずふらりと立ち寄りたくなるカジュアルで温かみを感じる店内。

1 階はおひとりでもカップルでもご利用しやすい少人数向けのテーブル席、

2 階は連結して大勢で楽しめる広々とした空間となっています。

チョイ飲みから貸切パーティまで、幅広いシーンでご利用いただくことができます。

### <空間> 全 58 席

#### 1 階席

■テーブル席 4 名様用×5 卓（結合して最大 8 名様×2 列のお席にもなります）

#### 2 階席

■テーブル席 4 名様用×4 卓、6 名様用×2 卓（結合して最大 10 名様×2 列のお席にもなります）

■ベンチシート席 4 名様用×1 卓、6 名様用×1 卓（結合して最大 10 名様のお席にもなります）

※2 階席は最大 40 名様でのご利用が可能です。

### 【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：佐々木

T E L : 03-6858-2192 F A X : 03-6858-2193

E-Mail : [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>