

【オープン記念イベント】ボトルワイン“ほぼ”仕入れ値で販売！ <<大阪初出店>>豪快！グリルミートにモチモチ生パスタまで揃う肉バル 『WINEHALL GLAMOUR（ワインホール グラマー）中之島』 2018年10月10日（水）オープン！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である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、こだわりの国産牛赤身肉や熟成豚肉のグリルに、お酒のシメにもぴったりの生パスタや窯焼きピッツアまで多彩なメニューが揃う肉バル『WINEHALL GLAMOUR（ワインホール グラマー）中之島』を、2018年10月10日（水）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。



希少部位を多数揃えた国産牛のグリルに、熟成豚のロースト、丁寧に仕込まれたハーブチキンのグリルなど、本格派の肉料理をはじめ、モチモチ食感が自慢の生パスタや窯焼き自家製ピッツアなど幅広く取りそろえる肉バルがついに**大阪初出店**です。お料理に合わせるソムリエ厳選のワインは、よりお気軽にお楽しみいただけるよう、ほぼ仕入れ値となる「ワイン会員価格システム」を採用しております。また**オープン記念イベントとして11月30日（金）までボトルワインをほぼ原価で販売**いたします。この機会にぜひご活用ください。

店舗情報

店名	WINEHALL GLAMOUR 中之島 (ワインホール グラマー ナカノシマ)
住所	〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島3-2-4 中之島フェスティバルタワー・ウエスト B1 階
アクセス	京阪中之島線 渡辺橋駅 徒歩1分、地下鉄四つ橋線 肥後橋駅 徒歩2分
TEL	06-4707-7177
営業時間	ランチ 11:00~16:00 ※ランチは10月13日(土)より営業開始 ディナー 16:00~23:00 (LO 22:00)
定休日	無
席数	54席
坪数	32.10坪
平均予算	ランチ900円 ディナー3,500円
公式URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/nakanoshima
ぐるなびURL	https://r.gnavi.co.jp/3ufsgfv10000/



熟成豚 肩ロースの低温山椒ロースト

1,380 円

今年流行の辛さテイスト“痺れ”の代表的スパイス・山椒をたっぷり使用した肉料理のスペシャリテ。じっくりと低温でローストした熟成豚の肩ロース肉はジューシーな肉汁を閉じ込め、想像の遥か上を行く柔らかさで食す人を魅了します。



国産牛 マルカワのグリル

1,990 円

牛のももの部分にあたる赤身肉「しんたま」から少量のみ取れる希少部位が「マルカワ」。きめ細やかで柔らかな肉質ながら脂身が少ないため、しつこさを感じることがありません。肉そのものの味を充分にお楽しみいただけるグリルです。



国産牛 シンシンのグリル

1,990 円

「しんたま」の中心部にある部位が「シンシン」。旨みが凝縮された弾力のある肉質は、噛んだ瞬間牛肉らしいワイルドな旨みが口の中に溢れます。自称牛肉マニアなら一度は食べておきたい赤身肉です。



ハーブチキンのグリル

1ポンド 1,380 円 / ハーフ 790 円

鶏肉を5種類ものハーブに時間をかけて漬け込んで仕上げた逸品。重量感もある食べ応えもさることながら、思わず白ワインをボトルでオーダーしてしまいそうになるほど、お酒との相性抜群な味わいに魅了されること間違いなしです。



THE★MEAT 合い盛り合わせ

980 円

低温調理で臭み無く仕上げられたレバーのカルパッチョ＝レパッチョと、同じく大自然の中で大切に大切に育てられたつくば鶏の生ハムを盛り合わせた“究極”のお酒の“アテ”となる1プレートです。



MEAT&WINE★TAPAS プレート

7点 1,980 円 / (ハーフ) 4点 980 円

つくば鶏のもも&むね肉ダブル使いの生ハムに、ポークパテ、サラミと、WINE HALL GLAMOURの本気を全て皿に乗せたタパス。提供された瞬間に豪華さと特別さを感じる、宴の始まりには絶対に欠かせないメニューです。

「淡路麺業」のこだわり極上生パスタ

昔ながらの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「モチリーニ」を使用。本場イタリア人好みのコシと粘りに日本人好みのモチモチ感となめらかさを加えたにも嬉しい新感覚の生パスタです。

■じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ 1,090 円

炒め合わせたひき肉と香味野菜の旨みが溶け込んだ自慢の自家製トマトソースを使用。モチリーニカタリアテッレ、2種類の麺からお選びいただくことができます。

■明太子クリームのカリアテッレ 1,290 円

まったりと濃厚なクリームは平打ち麺と絡み合い味と食感の相性はバツグン！ピリッとした明太子の辛さのアクセントも楽しながらお召し上がりください。

窯焼き自家製ピッツァ

お酒のアテとしてもシメとしても、つつい手が伸びてしまうピッツァは店内で窯焼きする本格派。仲間とシェアできる24cmの満足サイズを、“高コスパ感”を感じるお値打ち価格をご用意しています。

■マルゲリータ 990 円

モッツァレラチーズの白、トマトソースの赤、バジルの緑のカラーリングが一層食欲をそそる王道ピッツァ。シンプルゆえにごまかしが効かない当店絶対の自信作。

■ゴルゴンゾーラ 1,090 円

ゴルゴンゾーラの濃厚な味わいと香りがチーズ好きには特にたまらないピッツァ。甘くとろけるはちみつとの意外な組み合わせをぜひ体験してみてください。



女性にオススメ～アヒージョ&サラダ～

女子会でもひとり飲みでも、女性にとっても使い勝手が良いメニューをラインナップ。女性的鉄板メニューのアヒージョと他ではちょっと見かけない、ひと工夫されたサラダは特に自慢のメニューです。

■海老ときのこのアヒージョ 680 円

アヒージョの定番中の定番の組み合わせ。海老ときのこの旨みがたっぷり溶け出したアツアツのオリーブオイルにバゲットを浸す、これも鉄板のカップリングです。

■牡蠣のチリージョ 680 円

牡蠣の身がごろごろとたくさん入った豪華アヒージョ。ピリ辛の新感覚アヒージョは、お酒との相性も良く、アヒージョ好きはチェックしておいて損の無い一品です。

■ベーコンとレタスの焼きシーザーサラダ 880 円

分厚く切られたホエー豚のベーコンを、高温で焼き上げ焦げ目を付けたレタスの上に豪快に乗せた新感覚のシーザーサラダ。一度食べたらヤミツキになること間違いなしです。

■春菊爆弾サラダ 880 円

春菊好きには堪らないサラダ。自家製ドレッシングをたっぷり掛けた清涼感のある口当たりは、ジューシーな肉料理を最高に引き立てます。



DRINK<<お得なワインの「会員価格システム」>>

お料理に合わせるワインは通常価格の約 1/3~半額のほぼ仕入れ値でご提供する「会員価格システム」を採用。

グラスを注ぐ時に初めて光と空気に触れるので、酸化する事なく常にフレッシュな樽生スパークリングワインや最高のジンと最高のトニックウォーターでお作りする最高のジントニックなど、多彩なラインナップをご用意しております。

約 80 種類のワインをほぼ仕入れ値で飲める！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！ゴールドカードをプレゼントします。
- ③ **「ゴールド会員」になるとすべてほぼ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カードのご提示で、常時ご注文いただけます。

Facility<<店内空間>>

大阪の中心地に佇むビル・フェスティバルタワーウエスト地下 1 階、通り沿いに突然現れる海外のような洒落たエントランス。
扉を開くとアーティスティックにペインティングされた壁とズラリと並ぶワインボトルがお出迎えします。
一人でふらりと立ち寄りたくなるようなカウンター席、カップルや仲間同士で使いやすいテーブル席など、
普段使いのチョイ飲みから記念日などの特別なパーティまで、幅広いシーンでご利用頂ける空間です。



<空間> 全 62 席

■カウンター席	6 席
■テーブル席 A	4 名様用×3 卓
■テーブル席 B	4 名様用×4 卓
■テーブル席 C	4 名様用×1 卓
■ベンチシート席 A	4 名様用×4 卓
■ベンチシート席 B	2 名様用×2 卓、4 名様用×1 卓

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

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