

土・日・祝日は昼呑みも楽しめる！お洒落で気軽な肉バル誕生！  
…泡と肉とチーズでとことん心地よく酔いしれる…  
『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』  
2019年3月25日（月）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、ワインとの相性も抜群の厳選チーズコレクション、お腹に大満足の生パスタやリゾットまで多彩なメニューが揃う肉バル『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』を、2019年3月25日（月）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。



『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』は、丁寧な仕込みと豪快な焼き上げでお届けする本格的な肉料理をはじめ、ワインのお供には欠かせないチーズやアヒージョなど幅広いメニューを取りそろえる肉バルです。ソムリエが厳選したワインのラインナップは約100種類。通えば通うほどお得になる「ワイン会員価格システム」で、ほぼ“仕入れ値”でボトルワインをお楽しみいただくこともできます。

さらに、3月25日（月）から4月11日（木）までの期間、オープン記念イベントして

- ①全てのワインボトルを“ほぼ仕入れ値”
  - ②ハイボールを“ほぼ仕入れ値”の60円
- の特別価格にて展開いたします。

この肉バルの実力を試す絶好の機会をぜひご活用ください。

*Shop Information*

店名	MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎（ミートアンドワイン ワインホール グラマー オオサキ）
住所	〒141-0032 東京都品川区大崎1-6-5 大崎ニューシティ5号館 2F
アクセス	J R 大崎駅 徒歩2分、りんかい線 大崎駅 徒歩2分
T E L	03-5436-2380
営業時間	月～金 ランチ 11:30～15:00 (LO 14:30) / ディナー 17:00～23:00 (LO 22:30) 土・日・祝日 11:30～21:30 (LO 21:00) ※ランチは4月1日（月）より営業開始
定休日	無
席数	107席
坪数	49.69坪
平均予算	ランチ1,000円 ディナー3,500円
公式 URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/osaki">https://www.dd-holdings.jp/shops/winehallglamour/osaki</a>



お酒と合わせて料理メニューは常時総勢 50 種類以上を揃える『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』。

多彩なラインナップの中から、当店を代表するメニューを厳選してご紹介します。

Meat × Meat × Meat



### 国産牛イチボのグリル

1,990 円

このブランドが自信を持ってお届けしお客様からのご支持も集め続ける堂々たる看板メニュー。牛肉の中でも高級部位とされるイチボを絶妙な焼き加減でグリルしています。噛むと口の中いっぱいに広がる赤身肉のジューシーな味わいは、特に赤ワインとの相性が抜群です。



### 牛タンの厚切りグリル

1,890 円

焼肉界では最初の一皿として、圧倒的な人気を誇る牛タンを肉バルでは驚くほどの分厚さでテーブルにお届け。タンの中でも高級部位と言われるタン元を食べ応え満点のグリルに仕上げています。ピリッとした辛さがアクセントとなる青唐辛子味噌と併せてお召し上がりください。



### 肉汁 BAKUDAN★ジューシーメンチカツ

360 円

満を持して遂に誕生した(?)肉バル自慢の究極のメンチカツ。キツネ色にカラッと揚がった衣の中には、肉と脂が絶妙なバランスでまさに“爆弾”的に閉じ込められています。そのコスパと共に目に留めずにはいられない一皿です。



### 美明豚★48 時間熟成の骨付きロースのグリル 2,300 円

徹底した飼育管理のもとで育てられた茨城県産の美明豚。生産者の思いを受け継ぎ、48 時間=丸 2 日、香草でじっくりマリネして手間暇と愛情をしつかり漬けこんだ肉には骨の髓まで旨みが浸透しているかのよう。豪快にかぶりつけば、骨の周りの肉が最も美味しいとの通説にもうなずけるはず。



### 名物★MEAT&WINE の牛しゃぶ SYABU

750 円

絶妙にサシが入り、紅と白が美しいコントラストを見せる霜降り牛サーロイン肉 1 枚を、贅沢にもしゃぶしゃぶに仕上げてしまったスペシャリテ。余りのお値打ち商品ゆえ、本当は秘密にしたいぐらいの限定メニュー。早めのお試しがおすすめです。



### 牛すじと牛タンのマーラー串

750 円

肉を知り尽くしあらゆる部位を大切に使う肉バルが、肉への愛情を注ぎこんだ特製メニュー。中国屋台で人気の中国風「肉おでん」を、昨年より続く“痺れる”辛さの麻辣スープで仕上げました。サワー系のお酒が進むこと間違いないです。



**蟹★カニ★かに味噌のディップ with トースト 880円**

肉パリながら、お酒のアテとなる海の幸もしっかりと押さえている『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』の気合い溢れる一品。濃厚な蟹味噌と塩気と甘みを同時に感じる蟹の身は、日本の酒好きには堪らないお供のはずです。



**白海老ッコリーの明太アヒージョ 680円**

女性を中心に、ここ数年人気は衰える気配を見せないのがアヒージョ。この春特にオススメなのが、新鮮な白海老をメインに据えたこちらの一皿。食べ応えもありその緑色も美しいブロッコリーと、白海老&明太子の塩気は相性抜群です。

## Cheese Collection



ワインとのマリアージュが多くの人を虜にする食材の一つ・チーズ。『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』では、魅惑的な薰りを放つトリュフを挟み込んだ白かびチーズ「オルトラン トリュフ」や、キャラメルのような濃厚な甘みが、チーズの概念も変えてしまいそうなノルウェーを代表する羊のチーズ「スキクイーン」など、新たな味の出会いを楽しめる特選チーズメニューをラインナップしています。ワインだけでなく様々なお酒、ソフトドリンクとの相性もぜひお試しください。

■オルトラン トリュフ	990円
■スキクイーン	980円
■ブリア・サヴァラン	920円
■デリス・ド・ブルゴーニュ	880円
■クリーミーウォッシュ	790円
■ロックフォール	710円

## Pasta &amp; Risotto



**じっくり煮込んだ濃厚ミートソース 1,050円**

日本人好みのモチモチ感と滑らかさに、パスタの本場・イタリアの人々が求めるコシと粘りを同居させた奇跡の生麺「淡路麺業」の「モッチリーニ」を採用した特製パスタ。牛ひき肉と香味野菜を炒め合わせたオリジナルのトマトソースが絡みつく贅沢な味わいには、お腹も大満足の一皿です。



**チーズチーズチーズ★リゾット 980円**

ワインの最強のパートナー・チーズをたっぷり使用したリゾットは、お酒の席のシメにぴったり。ホッと内臓が温まるような温度感も魅力ですが、一匙口に運べばチーズが放つ濃厚な味わいと絶妙な塩気が、またアルコールを呼びそうな危険性もあり…悪魔的魅力を持つシメに、飲み過ぎ注意です。

## Drink

約 100 種のボトルワインに加え、グラスを注ぐ時に初めて光と空気に触れるため、

酸化することなく常にフレッシュな状態を保てる樽生スパークリングワインを、

赤・白ともに、グラスとカラフェボトルでご用意。

ワイン好きな方にはとりわけ魅力的なラインナップを取りそろえています。

他にも人気のハイボールやレモンサワーなどのドリンクも充実。

お好みや気分、シーンに合わせて様々にお選びいただけます。



### ワイン愛好家は必見！お得な「ワイン会員システム」

#### ＜ご利用方法＞

##### 【Step1】ボトルワインをオーダー+200 円で「ビギナー会員」に！

ビギナー会員の方にはシルバーのカードケースをプレゼント。特典として、ボトルワインを1本ご注文いただくごとに、ワイン名・産地・特徴などを記載したワインカードをお渡しするので、自分だけのワインコレクションができます。さらに、ワインカードを5枚集めると、これまでご注文いただいた銘柄の中からお好きな1本をプレゼントいたします。

##### 【Step2】ワインカード 10 枚獲得で「マスター会員」に！

ワインカードが10枚集まつたら、マスター会員へステップアップし、ゴールドのカードケースをプレゼント。さらに特典として、お楽しみいただいた10本の銘柄から1本をプレゼントいたします。

##### 【Step 3】「マスター会員」のお客様だけがご利用できる“裏ワインリスト”登場！

リスト内のワインがすべて“ほぼ仕入れ値”でお楽しみいただけるようになります。リストの中には驚くような高級銘柄も多数掲載！今まで手が伸ばせなかつた憧れのワインをお楽しみいただけるチャンスです。

※表記価格はすべて税抜です。

## Facility

JR 山手線・大崎駅直結。

緑も多く、都会のオアシスのような風情も漂うビルが大崎ニューシティです。

このビルの中で、ひときわ洒脱で、それでいながらふらっと立ち寄れる気軽さも併せ持つ  
『MEAT&WINE ワインホールグラマー 大崎』。

ひとたびその前を通りすがったら、足を止めずにはいられない強烈な存在感を放つ店内は  
一見無造作でありながら遊び心にも溢れています。

ワンフロアの広々とした空間で、仲間同士でワイワイ騒ぐも良し、その一角で、恋人や親友とゆっくりと語らうも良し。  
自分仕様にカスタマイズできる使い勝手の良さを存分にお楽しみください。



#### ＜空間＞ 全 107 席

- |             |                |
|-------------|----------------|
| ■ テーブル席 A   | 2名様用×4卓        |
| ■ テーブル席 B   | 4名様用×2卓        |
| ■ テーブル席 C   | 6名様用×6卓        |
| ■ テーブル席 D   | 2名様用×2卓        |
| ■ ベンチシート席 A | 4名様用×2卓、5名様×1卓 |
| ■ ベンチシート席 B | 4名様用×5卓        |
| ■ ベンチシート席 C | 4名様用×3卓、6名様×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](mailto:pr@dd-holdings.com)

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