

ドリンク“**ほぼ原価**”肉バルがついにサラリーマンの聖地・新橋に！  
 【オープニング特典 **通常入場料 500円→0円** も見逃せない】  
**『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋』**  
**2019年6月12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、500円の入場料で、50種類以上のドリンクや常時約60種を揃えるボトルワインが仕入れ価格に近いお値打ち価格でお楽しみいただけるカジュアルな肉バル『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋』を、2019年6月12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。



入場料ワンコインで、アルコールからソフトドリンクまですべてのドリンクが“ほぼ原価”の破格値に。斬新なこのシステムで、昨年オープン以来ご好評いただいている『MEAT&WINE ワインホールグラマー 上野』に続き本システムを取り入れた待望の2店舗目が令和元年、オープンを迎えます。その名も『**MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋**』。

ビールは160円～、ハイボール60円、カクテルはすべて150円という驚きの価格設定に加え、ドリンクメニューは50種類以上、ボトルワインは約60種類と豊富なラインナップも魅力です。料理も、豪快なミートグリルから、お手軽おつまみメニューまで幅広く取りそろえています。

お酒に目が無い方も、お酒が苦手な方も、ハッピーアワーが過ぎてもハッピーが続く肉バル『**MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋**』での時間をお楽しみください。

## 店舗情報

- 店名 MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋  
(ミートアンドワイン ワインホールグラマー ネクスト シンバシ)
- 住所 〒105-0004 東京都港区新橋4-5-1 アーバン新橋ビル 1F
- アクセス J R 新橋駅 徒歩5分、都営浅草線 新橋駅 徒歩6分
- TEL 03-6453-0210
- 営業時間 月～金・祝前日 17:00～23:30  
土 15:00～23:00
- 定休日 日曜日・祝日
- 席数 68席
- 坪数 30.00坪
- 平均予算 3,500円
- 公式 URL [https://www.dd-holdings.jp//shops/winehallglamour/next\\_shinbashi](https://www.dd-holdings.jp//shops/winehallglamour/next_shinbashi)





すべてが“ほぼ原価”！種類も豊富なドリンクメニュー

入場料 500 円を最初にお支払いただければ、仕入れ値に近い“ほぼ原価”でドリンクをお楽しみいただくことができます。

さらに、**オープニング期間の 6 月 12 日 (水) ~ 6 月 26 日 (水) は、入場料も無料。**

『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋』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**、シャンディガフ 130 円、ピアスプリッツァ 180 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**
- ◇瀬祭スパークリング / ボトル 1,250 円
- ◇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、**レモンサワー 110 円**、シャリキンバイスサワー 150 円ほか
- ◇ウイスキー (8 種) / 響 480 円、山崎 410 円、余市 380 円、知多 360 円、竹鶴ピュアモルト 340 円ほか
- ◇サングリア (2 種) / サングリア(赤・白) 130 円
- ◇カクテル (25 種) **ALL 150 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
- ◇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

**常時約 60 種類を揃えるボトルワインも“ほぼ原価”**

**<ワインリスト (一部) >**

◆セニョリオ デ マステ ブリュット	(泡)	800 円
◆ピエトレ デル ソーレ ビアッコ	(白)	800 円
◆アロマ エスパニョール アイレン	(白)	1,100 円
◆ピエトレ デル ソーレ ロッソ	(赤)	800 円
◆プティロザイアー ケーブレッド	(赤)	1,200 円
◆ランチ 3 2 メルロー	(赤)	1,900 円



※表記価格はすべて税抜です。

まずはここから…MEAT&WINE のスペシャルなおつまみメニュー



**名物★MEAT&WINEの牛しゃぶ SHABU 750 円**

この肉にしてこの価格とは、こちらドリンクに負けず劣らずの破格値おつまみ。高級ステーキになっても不思議ではない程の見目美しい牛サーロイン肉を、贅沢にもしゃぶしゃぶにしてみました。程よく脂が落ちた柔らかな肉は、口に入れた瞬間あっという間に消えてしまうかも!?



**牛すじのシビレ麻辣 (マラー) 煮込み 750 円**

#スパイス飲み が令和最初の夏、流行の兆しを見せる中、トレンドを先取るように登場したのがこちらのメニュー。中国屋台で人気の中国風「肉おでん」を麻辣スープで独自にアレンジしました。日本の冬のおでんダネとしても定番人気の牛すじの進化系をこの機会にぜひお楽しみください。

**チーズコレクション 各 880 円**

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

ワインの最強パートナーと言えややはりチーズ。ワインの産地・ブルゴーニュ地方のチーズ「デリス・ド・ブルゴーニュ」をはじめ、世界各地のチーズを“コレクション”しました。すっきり白ワインに白カビ、ボディのしっかりした赤ワインには青カビやウォッシュなど、多種のワインラインナップを活用して、様々な組み合わせをお試しいただけます。





**牛フィンガーミートのグリル 1,590 円**

あばら骨まわりの肉で、焼肉専門店などでは“上”や“特上”といった冠を着け“カルビ”として提供される不動の人気部位を、肉バルらしくオシャレなグリル料理に仕上げました。身の歯ごたえと脂の甘みの堪らないバランスはまさに王者の風格…MEAT&WINE 絶対の自信作です。



**国産牛イチボのグリル 1,990 円**

脂のこったりとした旨味より“肉感”を感じたい方にはこちらがオススメ。牛肉の中でも高級部位とされるイチボは、赤身らしい肉々しさもありながら程よくサシも入ったバランスの良さが魅力。絶妙な焼き加減で風味も深く増したグリルは特に赤ワインとの相性が抜群です。



**国産牛ハツのグリル 1,490 円**

ホルモンながらクセが少なく食べやすい部位がハツ。綺麗なピンク色のグリルは新鮮な内に焼き上げた証でもあり、肉バルとしての自信が密かに主張された堂々たる一皿。“サクッ”とした独特の食感は筋肉質なこの部位ゆえ。脂肪も少なくヘルシーなホルモンをぜひ一度お試しください。



**氷温熟成豚バラ肉のグリル 1,590 円**

凍り始めるギリギリの温度“氷温”で熟成させた肉は、しっとりと柔らかで、驚く程ジューシーな仕上がり。バラ肉特有のとろけるような脂身とのバランスが絶妙なこの肉のグリルは、塩やわさびでちょっと味のアクセントを効かせるだけで、最高のメイン料理となります。



**美名豚★48 時間熟成の骨付きロースのグリル 1g 7 円**

骨の周りの肉には濃厚な肉本来の旨みが凝縮し、それだけで美味しさは保証付ですが、茨城県が誇るブランド豚・美名豚のそれとなれば一層別格な味わいに。48 時間という熟成期間を経て旨み成分はさらにアップしています。脇目も振らずカブリついてしまっても仕方ない (!?) 一品です。



**チキンのヘルシー手仕込みハーブグリル 1,490 円**

鶏のもも一枚肉を数種のハーブに丁寧に漬けこみ、香り高い風味を加えて焼き上げた爽やか且つボリューム満点の満足度の高いグリル。噛むと肉汁と一緒にジュワッと溢れ出す鶏肉の旨みと、ほのかに漂うハーブの香りが否応なく食欲をそそり、白ワインを呼び込んでしまいます。





**じっくり煮込んだ濃厚ミートソース 1,050 円**

地中海の気候に近い淡路島で、明治時代から続く手打ち製法によって大切に作られている「淡路麺業」の生パスタはひき肉と香味野菜をじっくりと炒め合わせたミートソースとの相性も抜群です。麺はモチモチ感が魅力の「モチリーニ」か平打ち麺の「タリアテッレ」の2種からお選びいただけます。



**明太クリームのタリアテッレ 1,180 円**

「淡路麺業」の生パスタは、独特のモチモチ食感とともに、しなやかな柔らかさも魅力。幅の広い「タリアテッレ」ではその魅力がより一層増し、口の中でシルクのように広がります。明太子のピリッとした辛さがアクセントとなった濃厚なクリームソースとの絡みも絶品です。



**蟹味噌と万能ねぎのトルティーヤピッツァ 870 円**

豪華・蟹肉と“お酒泥棒”な蟹味噌をたっぷり使ったオリジナルピッツァ。ねぎのほろ苦さと薄くて軽い生地感も手伝って、おつまみ感も満点。お酒のお供としてヤミツキになってしまいそうな魅惑的な味わいです。



**チーズチーズチーズ☆リゾット 980 円**

チーズをたっぷり使ったリゾットは、ありとあらゆるお酒と最高の相性を見せる“ドリンクほぼ原価肉バル”にピッタリの締め飯。そのままメとして楽しむもよし、思わずこれをアテに美酒を楽しんでしまうもよし(?)の、罪深い一皿です。

チョイ呑みにもワイワイ飲みにも使える居心地◎の空間

巨大ビジネス街に接するゆえ“サラリーマンの聖地”とも呼ばれる新橋。

多くの飲食店が立ち並び、夜ごと衰えぬ賑わいを見せる JR 新橋駅・烏森口前の街中に

『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 新橋』はあります。

広々としたワンフロアの中には、一人でもったりと呑んでみたいカウンター席や

大勢でワイワイ騒ぎたいテーブル席まで、様々な用途に使えるお席をご用意しています。

ワンフロアすべてを使って立食で最大 72 名様までのパーティ利用も可能です。

明日への活力が湧くような、楽しいひと時の場としてぜひご活用ください。

**<空間> 全 68 席**

- テーブル席 A 3 名様用×1 卓、4 名様用×3 卓  
6 名様用×1 卓
- テーブル席 B 4 名様用×3 卓、6 名様用×1 卓
- テーブル席 C 2 名様用×3 卓、4 名様用×1 卓
- ベンチシート席 4 名様用×3 卓
- カウンター席 7 席



**【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>