

まさかまさかの展開…いやいや熱狂のご支持あってこそ!!

ドリンク全品“ほぼ原価”肉バルが驚異のスピードで新宿上陸!

『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿』

2019年8月21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 西新宿』を、2019年8月21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。



昨年第一号店舗をオープン、ご好評につき今年6月に2店舗目をオープンさせたブランドがあつという間に、日本で最も乗降客数の多い巨大ターミナル駅そばに上陸!

『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿』が2019年8月21日(水)にオープンを迎えます。

入場料500円で、すべてのドリンクが“ほぼ仕入れ値”で楽しめる驚異のシステム。

ハイボール60円、ビール160円のほか、店名に掲げるワインはフルボトル800円~の破格値でお届けします。さらに今回、**オープン記念企画として8月21日(水)~31日(土)の期間限定で入場料500円も0円に!**

そしてもう一つ。ドリンクは庶民派価格でも、料理は本格派なもこのブランドの魅力。

看板メニューのミートグリルの数々を始め、店内のキッチンにおいて、料理人たちが一皿一皿仕上げています。

まさに肉とワインを堪能する肉バルの最進化系『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿』。

ぜひご注目ください。

店舗情報

- 店名 MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿
(ミートアンドワイン ワインホールグラマー ネクスト ニシシンジुक)
- 住所 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-11-17 ブレステン西新宿 2階
- アクセス 各線新宿駅 D5 出口より徒歩 3分、都営大江戸線新宿西口駅 D5 出口より徒歩 3分
副都心線新宿三丁目駅 A9 出口より徒歩 8分
- TEL 03-5937-0980
- 営業時間 月~木 17:00~23:30/金.祝前日 17:00~翌 4:30/土、日、祝日 15:00~23:30
- 定休日 無
- 席数 66席
- 坪数 24.88坪
- 平均予算 3,500円
- 公式 URL https://www.dd-holdings.jp//shops/winehallglamour/next_nishishinjuku





国産牛イチボのグリル **1,990 円**

近年何かと脚光を浴びる赤身肉。その肉々しさも保ちつつ、絶妙にサシが入った“オイシイとこ取り”の部位が「イチボ」。まずは塩と山葵で肉本来の旨さを噛み締め、次にフォン・ド・ヴォーとマデラ酒を合わせたオリジナルソースとのマリージュで楽しむのがオススメです。



48 時間熟成豚肩ロースのグリル **1,490 円**

分厚く切られた豚の肩ロース肉は、一見固そうに見えますが実際に歯を立てると予想以上の柔らかさに一瞬脳が混乱(?)するほど。その秘密は丸 2 日間香草でマリネするという丁寧な熟成法にあります。48 時間という手間暇と愛情によって生まれた MEAT&WINE のスペシャリティです。



牛フィンガーマートのグリル **1,590 円**

デビュー以来、MEAT&WINE の No.1 を張る人気者。“フィンガーマート”という名の由来の通り、指ほどに小さな部位ですが、そこに凝縮された牛肉の旨みたるや、小さくても堂々たる王者の佇まいを見せています。肉料理のチョイスに迷ったらずオーダー！が間違いなしのグリルです。



氷温熟成豚バラ肉のグリル **1,590 円**

物質が凍るギリギリの温度で熟成させる技法が「氷温熟成」。この技法を用いた肉は、身の中に適度に水分を保つことができ、火を入れてもふっくらジューシーに仕上がります。豚肉には疲労回復にも効くと言われるビタミン B1 が含まれているので、猛暑にダウン寸前の身体にピッタリの一皿です。



国産牛ハツのグリル **1,490 円**

ハツは、“ハート”を語源とするとも言われる心臓付近の部位。常に動いている筋肉質なこの肉は、脂肪分が少なくヘルシーにお召し上がりいただけます。「ホルモンはちょっと苦手…」という方でも、意外なほどすんなり受け入れられるクセの少なさ。ぜひ一度お試しください。



チキンのヘルシー手仕込みハーブグリル **1,490 円**

高たんぱく・低脂質の食材として年々フェーチャーされる機会が増えている鶏肉。「でも、あっさりし過ぎてもの足りないかも…」そんなお声を覆す一品がコチラ！数種のハーブに鶏もも一枚肉を漬けこみ芳香な香りと芳醇な旨みを纏わせたご馳走グリルは Over400 グラムの重量感も抗えない魅力です。



名物★MEAT&WINEの牛しゃぶSHABU 750円

ステーキなどに用いられることが多い高級部位・牛のサーロインを、大胆にもしゃぶしゃぶに仕立ててしまった豪華過ぎるおつまみ。程よくサシの入った肉は、口に入れた瞬間、舌の上で溶けてしまうような極上の味わい。数量限定且つ人気沸騰中メニューにつき、気になったら即オーダーが正解です。



RED HOT ファイヤーチキン 990円

その姿が見えないほど、鶏肉にたっぷり赤唐辛子が掛かった見た目からパンチの効いた一皿。スパイシーな下味が付いた揚げ鶏のジューシーさを、唐辛子の刺激的且つ爽やかな辛さが引き立てています。ビールやハイボールなど、炭酸系のお酒との相性の良さに、ヤミツキになること必至。

PICK UP MENU-3 肉ハルだけど…オリジナリティ溢れる美味しい海鮮メニューも要 CHECK



蟹☆カニ☆かに味噌のディップ with トースト 880円

お肉に負けないご馳走海鮮の代表的存在がカニ。“KING OF 肴”と言っても過言ではないかに味噌の中に、カニのほぐし身がたっぷりに入った和の味わいのソースにも関わらず、洋風のバゲットトーストと不思議とよく合います。お好みの量を盛りつけてお楽しみください。



牡蠣の海苔一ジヨ 680円

ハルの定番人気カテゴリと言えばアヒージョ。MEAT&WINEでは王道のアヒージョは勿論のこと、こんな変わり種もご用意しています。“海のミルク”と呼ばれる大粒の牡蠣に生海苔をどっさり掛けた“海の幸アヒージョ”は、熱々の器から立ち昇る磯の香りが、否応なく食欲を刺激します。

PICK UP MENU-4 めまで酒泥棒!? 美味さの罠にかかってみてください!



じっくり煮込んだ濃厚ミートソース 1,050円

地中海に似た風土の元、独自の製法で大切に練り上げられた「淡路麺業」の生パスタ。その食感は日本人も、さらにはパスタの本場・イタリア人をも虜にしそうな、まさに奇跡の食感です。その麺を、ひき肉と香味野菜を丁寧に炒め合わせたソースと絡めた MEAT&WINE 自慢の極上ポロネーゼです。



チーズチーズチーズ☆リゾット 980円

ワイン愛好家の皆様のため、その最強パートナーとなるチーズも「チーズコレクション」として、多彩にご用意している MEAT&WINE の最強シメ飯。旨み成分の塊のようなイタリアのチーズ、グラナ・パダーノを惜しみなく使って仕上げました。一口食べてもう一杯…も結構“アリ”な罪作りなメです。

入場料 500 円ですべてのドリンクが“ほぼ仕入れ値”でお楽しみいただける

『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿』。

さらに、**オープニング記念**として**8月21日(水)～8月31日(土)**は**入場料も無料**。

お得過ぎるこの機会をぜひお見逃しなく。

<ドリンクメニュー例 (約 50 種) >

ハイボール・サワー (8 種) 近年人気のハイボールは各種 60 円～と驚きの“2 ケタ”価格!

- ・ハイボール 60 円
- ・ウーロンハイ 70 円
- ・コークハイボール 110 円
- ・ジンジャーハイボール 110 円
- ・ウーロンハイ 70 円
- ・特濃☆自家製抹茶ハイ 90 円
- ほか

どでか! 1L ジョッキ (4 種) 西新宿で初登場! 予想を超えるどでかいジョッキはコスパも◎

- ・どでか! ハイボール 230 円
- ・どでか! コークハイボール 290 円
- ・どでか! ジンジャーハイボール 290 円
- ・どでか! 特濃☆自家製抹茶ハイ 260 円

樽生スパークリングワイン(赤・白) 樽から注ぐ時に初めて空気と触れるのでフレッシュな味わいが魅力。

- ・グラス 250 円
- ・カラフェボトル 750 円

ビール・ビアカクテル (5 種) #令和最初の夏 も宴会乾杯酒の定番・ビールもすべて“100 円台”!

- ・アサヒスーパードライ 160 円
- ・シャンディガフ 130 円
- ・ビアスブリツア 180 円
- ほか

カクテル (25 種) ALL150 円のカクテルは、アルコール5種×ノンアルコール5種=全25種と組み合わせも自由自在。

《アルコール》 ①ジン ②ウォッカ ③カシス ④ピーチ ⑤カンパリ

《ノンアルコール》 ①トニック ②ソーダ ③オレンジジュース ④グレープフルーツジュース ⑤ジンジャーエール

ソフトドリンク (7 種) お酒が苦手な方も安心。アルコールの合間、ひと休みの一杯にもお役立ち。

- ・ウーロン茶 60 円
- ・コーラ 70 円
- ・ジンジャーエール 70 円
- ・ブラッドオレンジジュース 210 円
- ほか

～親しみやすい味わいの国内産からアノ超高級銘柄まで多彩な顔ぶれ勢ぞろい!～

約 60 種類のボトルワインもすべて“ほぼ仕入れ値”

<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
◆日本のあわ 甲州&シャルドネ	(泡)	1,200 円
◆ピエトレ デル ソーレ ビアンコ	(白)	800 円
◆チェレーザ グリッロ ディ シチリア	(白)	1,000 円
◆ピエトレ デル ソーレ ロッソ	(赤)	800 円
◆アロマエスパニョール テンブラニーリョ	(赤)	1,000 円



※表記価格はすべて税抜です。

FACILITYーあらゆる飲み会シーンに使い勝手抜群の店内空間

長年変わらぬ乗降客数日本一を誇り、日本に留まらず世界有数の賑わいを見せる街・新宿。
ビジネス街の顔も、観光地の顔も持つこの街の、高層ビル群の足元に現れる“エナジースポット”
それが『MEAT&WINE ワインホールグラマー NEXT 西新宿』です。

洒落た看板に導かれ一歩店内に足を踏み入れると、否応無くテンションが上がる大音量のBGM。

仲間同士気兼ねなく語らえるテーブル席から、デートシーンにとりわけ似合うテラス席、

そして、一人呑みや少人数の語らい呑みに使いやすいカウンター席まで、多彩な席タイプをご用意しています。

使い勝手はお客様次第…ご利用シーンに合わせてお選びください。

<空間> 全 66 席

- テーブル席 2 名様用×12 卓 ※連結可
- ベンチシート席 2 名様用×3 卓、4 名様用×2 卓
6 名様用×1 卓
- テラス席 2 名様用×5 卓、4 名様用×2 卓
- カウンター席 4 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

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