

**塊肉、熟成肉、トマホーク・・・豪快な「夏の肉フェア」を
ダイナックが都内8店舗・3業態で8月末まで開催**

関東・関西でレストラン・バー・居酒屋など256店舗を経営する株式会社ダイナック（本社：東京都新宿区新宿 代表取締役社長：若杉 和正）は2017年夏のフェアとして『ワイン倶楽部』・『ヴィッラビアンキ』『オールドステーション』の3ブランド・全8店舗で「塊肉」や「熟成肉」「トマホーク」など肉をメインにした「夏の肉フェア」を実施します。



▲「ワイン倶楽部」の塊肉。左：US産イチボの塊肉ステーキ、右：ニュージーランド産ラムチョップ

【ワイン倶楽部(3店舗)】「塊肉フェア」

ステーキやピッツア、小皿料理などワインにぴったりの料理が豊富な『ワイン倶楽部』では、肉祭り特別企画「塊肉フェア」を8月31日(木)まで開催しています(7店舗のうち東京都内3店舗にて実施)。牛、豚、ラムでそれぞれおすすめの部位を「325g」「459g」などさまざまな大きさの塊肉で用意しています。またお肉にあわせたサイドメニューや季節のおすすめ、ソムリエ厳選の肉料理との相性抜群のワインなども一緒にお楽しみいただけます。



▲ワイン倶楽部 左：店内、右：料理イメージ

メニューダウンロードはこちら：<http://www.dynac-japan.com/wineclub.jpg>

<メニュー例>

- ・US産イチボの塊肉ステーキ 200~400gで注文。100g=1,380円(税別)
極少量しかとれない“おしり”の部位「イチボ」。霜降りの甘味と赤身の旨さを楽しめます。
- ・ニュージーランド産ラムチョップ 200~300gで注文。100g=980円(税別)
柔らかくジューシーでクセもまったくない骨付き塊肉。
- ・ビストロプレート ステーキ3種の贅沢な盛り合わせ 3,480円(税別)
USプライムランクの希少部位「ザブトン」100g、四元豚150g、マテ茶鶏200gの3種盛!

■実施店舗

- ・有楽町ワイン倶楽部(東京都千代田区有楽町 1-7-1 有楽町電気ビルB1F)
- ・丸の内ワイン倶楽部(東京都千代田区丸の内 1-2-1 東京海上日動ビルディング 1F)
- ・八重洲ワイン倶楽部(東京都中央区日本橋 2-3-18 江間忠さくらビルB1F)



ブランドサイトURL: <http://www.dynac-japan.com/shop/wineclub/>

また、7月10日(月)から8月10日(木)の期間限定で、第二弾として「US最上級ランク: プライム“牛フィレ肉の塊肉ステーキ”」を上記「ワイン倶楽部」3店舗にて販売いたします。

極上の柔らかステーキが100gあたり1,980円(税別)(200~400g前後の色々な大きさの塊肉でご注文)と大変お得です。一部メニューではダイナックが運営するポイントカード「倶楽部ダイナック」の会員特別価格販売も実施します。

*「牛フィレ肉の塊肉ステーキ」に限り、東京・丸の内「ラ・ブーシェリー・エ・ヴァン」(東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館2F)でも提供いたします。

https://www.atpress.ne.jp/releases/132375/img_132375_18.jpg

▲「US最上級ランク: プライム“牛フィレ肉の塊肉ステーキ”」POP

【オールドステーション(2店舗)「熟成肉フェア」】



オープンキッチンで調理される「グリル&BBQ」や、「ナポリ風ピッツア」など、高品質ドラフトビールとの相性抜群の料理が堪能できるビアホール『オールドステーション』の東京店と新宿店で「熟成肉フェア」を開催中です。希少部位の熟成牛プライムランクの「ザブトン」や「トモサンカク」、熟成国産豚の肩ロースが単品や盛り合わせで楽しめます。他にも夏のおすすめ料理やすっきり爽快な夏のがぶ飲みレモンサワーなど幅広いメニューラインナップもご用意しています。8月31日(木)まで実施中。

メニューダウンロードはこちら：<http://www.dynac-japan.com/oldstation.jpg>

<メニュー例>

- ・熟成牛プライムランク!“ザブトン”ステーキ 1,380円(税別)
- ・熟成牛プライムランク!“トモサンカク”ステーキ 1,380円(税別)
- ・熟成ポーク“国産豚肩ロース”ステーキ 1,080円(税別)
- ・“熟成極みプレート” 3,580円(税別)
ザブトン 100g・トモサンカク 100g・国産豚肩ロース 120g

■実施店舗

- ・オールドステーション東京店(東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口 2F 北町ダイニング内)
- ・オールドステーション新宿店(東京都新宿区新宿 3-27-4 新宿御幸ビル B1F)

ブランドサイト URL：<http://www.dynac-japan.com/shop/oldstation/>

【ヴィッラ ビアンキ(3店舗)】「トマホーク」



イタリアンステーキ“ビステッカ”や高温で焼き上げる本格ナポリピッツアなど丸ごとイタリアを堪能いただける『ヴィッラ ビアンキ』丸の内OAZO店、新宿店などでは豪快な骨付きリブロース肉「トマホーク(その風貌からネイティブアメリカンの斧「トマホーク」が名前の由来)」をフェア販売(数量限定)いたします。パワフルでありつつドクなく、赤身肉の旨さを追求したステーキをご堪能いただけます。7月3日(月)から8月31日(木)まで実施。

メニューダウンロードはこちら：<http://www.dynac-japan.com/bianch.jpg>

<メニュー例>

・骨付きリブロース「トマホークグリル」 550g 3,850 円(税別)/650g 4,550 円(税別)

※入荷状況によって価格変更いたします

・骨についた肉を使ったパスタ 0 円

骨の周りについた旨みたっぷりの肉を使ってパスタを作ります。トマホークをオーダーした人だけが食べられる特別パスタ。

■実施店舗

・ヴィッラ ビアンキ京橋エドグラン店(東京都中央区京橋 2-2-27 京橋エドグラン B1F)

・ヴィッラ ビアンキ新宿店(東京都渋谷区代々木 2-2-1 小田急サザンタワー 3F)

・ヴィッラ ビアンキ丸の内 OAZO 店(東京都千代田区丸の内 1-6-2 新丸の内センタービルディング 3F)

ブランドサイト URL：<http://www.dynac-japan.com/villa-bianchi/>

■問い合わせ先

株式会社ダイナック 営業推進本部

広報担当：中村 友信

TEL：080-2502-1607 (06-6344-1794)

FAX：06-6344-0648

Email：t.nakamura@dynac.co.jp

画像一括ダウンロード URL

<https://www.atpress.ne.jp/releases/132375/image132375.zip>