



**庄やグループ**

**大庄** 日本の台所

**PRESS RELEASE**

気取らず、お洒落に、かわいらしく。“ワイン”と“肉”をとことん楽しむ！

## 「ワイン食堂 寓」(Goo/ぐう)1号店

東京・銀座1丁目に10月15日(木)オープン。

～「神田の肉バル RUMP CAP」(ランプキャップ)の“妹”ブランドがいよいよ誕生！～

「庄や」など全国で約780店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長 平了寿、資本金:86億2,600万円)は、オープン以来連日多くのお客様で賑わう「神田の肉バル RUMP CAP(ランプキャップ)」(2015年4月オープン)に続き、妹ブランドとして厳選ワインと肉を楽しむ「ワイン食堂 寓 -Goo-(ぐう)」1号店を10月15日(木)、東京・銀座1丁目にオープンします。



「身を寄せる」「仮住まい」という意味の「寓」。

「ワイン食堂 寓」は、「もう一つの自分の家」「自分だけの隠れ家」として気軽に立ち寄り、居心地良い空間で会話を楽しみながらリーズナブルにワインと肉をお洒落に味わい“元気になる”「食堂」です。

### 遊び心あふれるワイン飲み比べ4種セット！ 高級シャンパンも業界最安値クラスで提供



ワイン飲み比べ4種セット(各60cc)

ワインは3,000円前後の値ごろ感のあるボトルワインを中心に、肉料理に合わせてセレクトしました。また、ジュヴレ・シャンベルタンなどのちょっと贅沢なものも含めて常時約40種類を揃えました。

加えて、ゲーム感覚で気軽にワインをお楽しみいただける「ワイン飲み比べ4種セット」1,000円(税別)をご用意。「飲み比べ」は本日のグラスワイン8種から4種を選びテイスティングができ、好みのワインを探る楽しみがあります。それぞれのグラスにはそのワインのタイプなどを書いたネームタグをつけ、テイスティングメモとして利用できるなど、遊び心がちりばめられています。さらに、世界中のセレブや愛好家に愛飲されるシャンパン「ペリエ・ジュエ・ベルエポック」を、業

界最安値クラスの18,000円(税別)にてご提供します。また、生ビールは、徹底的に美味しさを追求した注ぎ方で提供する「パスパールエールの生ビール」や「アサヒスーパードライエクストラコールド」をご用意しました。

## 食べるべきは肉！肉！肉！

フード類は、「神田の肉バル RUMP CAP」の看板メニューでもある、牛1頭から4kg程しかとれない希少部位「ランプキャップ」のステーキをはじめ、赤身肉の旨味あふれる「牛肩ロース」、女性に人気の「フラップミート(かいのみ)」、王道部位の「ストリップロイン(サーロイン)」など肉本来の旨味をストレートに味わっていただけるステーキを中心にラインアップ。加えて、鮮度が命の超希少部位「牛ハツロースト」(数量限定)や、じっくりと低温調理で焼き上げるジューシーな「ローストビーフ」、ワイルドな豚肉グリル「ベイビーバックリブ(500g)」なども味わえます。また、パテ・ド・カンパーニュや生ソーセージなどのシャルキュトリーも楽しめ、ワインに合わせて肉を食べたい「ワイン好き」「肉好き」に魅力的なメニューの数々をご提供します。さらに「Fresh生牡蠣ブリッター」などの新鮮な魚介料理やピザ・パスタなどの食事メニューも豊富にラインアップしています。



ランプキャップ(230g) 1,800円(税別)



Fresh生牡蠣ブリッター(5個盛り) 1,580円(税別)

## ランチの目玉は 山盛りの「ローストビーフ丼」!

ランチの目玉メニューは、豪快に盛りつけた「ローストビーフ丼」。ローストビーフは、牛肉を低温調理でじっくりと時間をかけ旨味を閉じ込めながら焼き上げ、肉の旨味を引き立てるようチーズでコクを出した特製クリーミーマヨネーズと秘伝のタレをかけたジューシーな逸品です。しかも、並盛が880円・大盛1,070円(税込)と大変お得になっています。名物の限定メニューにつき、ローストビーフがなくなり次第終了となります。

その他「肉屋のステーキ」、「とろとろ牛すじカレー」などのランチもご用意しました。



ローストビーフ丼(並) 880円(税込) ※ランチタイムは税込価格表示

## ラフなのにスタイリッシュな空間

「ワイン食堂 寓」の空間コンセプトは、「ラフ&スタイリッシュ」。裏銀座の一角、温かな光に照らされたワイン色の「寓」のサインと、ワインボトルのシャンデリアが地下の隠れ家へと導きます。ドアをあければ、解放感あるウッディーな店内でライブ感満載に肉を焼くシェフや、ブルーに輝くワイングラスのシャンデリアの下、人々が集まってワインを楽しむ姿が目飛び込んできます。ワイン好き・肉好きの誰もが「自分のもう一つの家」に気軽に立ち寄っていただけるよう、気取らずラフでありながらも大人がスタイリッシュにワインを飲むことのできる空間を演出しています。





## ワイン食堂 寓 -Goo-(ぐう) 概要

- ◆店名:ワイン食堂 寓 銀座店 (Goo/ぐう)
- ◆オープン日:2015年10月15日(木)
- ◆住所:東京都中央区銀座1-14-11 銀松ビル地下1階
- ◆アクセス:東京メトロ銀座線銀座一丁目駅 徒歩1分、JR有楽町駅より徒歩8分
- ◆TEL:03-3535-2051
- ◆営業時間:ランチタイム11:30~14:00/ディナータイム17:00~23:00
- ◆定休日:なし
- ◆総席数:74席(カウンター8席・アイランドカウンター16席・テーブル50席)
- ◆総面積:51坪
- ◆平均予算:ディナータイム3,800円/ランチタイム1,000円(想定客単価)



### TOPIC

## 「ワイン食堂 寓」銀座店でオープン記念イベント開催

**10/15.16の2日間限定でフード・ドリンク全品・全メニューが半額！  
ランチはローストビーフ丼をワンコインで！**

上記店舗において来店いただく全てのお客様を対象に、オープンの10月15日(木)・16日(金)の2日間限定で、オープン記念としてディナータイムでは看板メニューのステーキなどを含め「フード・ドリンクの全品・全メニューを半額」にてご提供します。

また、同2日間ランチタイムでは目玉メニューの「ローストビーフ丼」を500円のワンコインでご提供します。

※なお、オープン記念イベントの予約はできませんので予めご了承ください。

### 【株式会社大庄について】(ホームページURL <http://www.daisyo.co.jp/>)

株式会社大庄(所在地:東京都大田区、代表取締役社長 平 了寿)は、「ハイ！よろこんで」を合言葉に、「庄や」「やるき茶屋」「日本海庄や」など大衆割烹料理店を全国約780店舗チェーン展開(庄やグループ)しています。

その他の業態として、カラオケ「歌うんだ村」、ベーカリーカフェ「MIYABI CAFE」、神田の肉バル「RUMP CAP」、貝焼き番屋料理「大庄水産」、千葉県館山自動車道の市原サービスエリアにおける総合レストラン業などを展開しております。

## \*本リリースに関するお問い合わせ先\*

株式会社大庄 広報室 担当:亀田

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2274

e-mail : [kameda@daisyo.co.jp](mailto:kameda@daisyo.co.jp)

<http://www.daisyo.co.jp/>