

「WORLD DINER produced by 牛の達人」が 銀座にグランドOPEN！



株式会社 WORLD DINER（本社：東京都中央区銀座 1-8-19／代表取締役 齊藤 秀人）は、2014年10月30日（木）に東京・銀座に誕生する KIRARITO GINZA（キラリトギンザ／<http://www.kirarito-ginza.jp/>）に新業態の焼肉店「WORLD DINER produced by 牛の達人」をオープンいたします。

「WORLD DINER produced by 牛の達人」は、“ワインと焼肉のマリアージュ（*）”をコンセプトに焼肉の新たなスタイルを提案する店舗です。焼肉と言うとビールを思い浮かべる方も多いと思いますが、丁寧に下処理された最高級のお肉はワインとの相性が抜群です。そこで当店では、焼肉とともにワインとの本格的なマリアージュをお楽しみいただくために、ソムリエが厳選した80種類を超えるワインをご用意しております。

*）マリアージュとは：フランス語で、組み合わせ、結婚、出逢いの意味。

特に、ワインと料理の組み合わせの相性が良い場合に用いる。

■KIRARITO GINZA オープン記念キャンペーンに「牛まるごと一頭」を協賛

10月30日の「KIRARITO GINZA（キラリトギンザ）」オープンを記念して、ご来店されたお客さまを対象にプレゼントキャンペーンが実施されます。WORLD DINERでは、このキャンペーンに協賛しています。当店の焼肉を無料でご提供する「牛まるごと一頭」をはじめ、ソムリエが厳選したワインなど20品目を協賛する予定です。ぜひこの機会にご来店ください。

【本件に関するお問い合わせ・取材の申し込み】

株式会社ワールドダイナー 担当：岡久 聡

TEL：03-6264-4929/080-4929-2989（携帯）

Mail：s.okahisa@worlddiner.tokyo

【新業態のコンセプト】

最高級のお肉だからこそ、奥深い。厳選したワインとの本格的なマリージュ。

当店では、国産和牛を中心に職人の目利きによる最高級の肉を厳選。また、肉そのものの旨みを味わっていただくために職人の手切りによる下処理にこだわっています。手間ひまをかけ丁寧に調理した最高級のお肉を一番おいしく召し上がっていただくために、当店では肉質（＝赤身）との相性の良いワインの品揃えを充実させています。ぜひ、焼肉とワインの本格的なマリージュをご堪能ください。

◆職人による丁寧な下処理で“肉らしい味わい”がご堪能いただけます。



<特上厚切りタン ¥1,800>



<本日の赤身4種盛 ¥2,500>



<コース ¥4,500~>

◆焼肉店でワインとの本格的なマリージュがお楽しみいただけます。



お肉を知り尽くしたソムリエが
ワインを厳選



世界のワインを取り揃えた
ウォークインセラー



業界初、エノマティック
ワインサーバーを導入

産地や知識にとらわれず、自由な感覚でワインとお肉のマリージュをお楽しみいただくために、業界で初めてエノマティックワインサーバーを導入しました。このサーバーはワインカードをご利用いただくことで、お客様自身でお好みのワインをお選びいただくことができるものです。

株式会社ワールドダイナーについて

新宿で創業され、今年で16年を迎える「牛の達人」。ワールドダイナーは、牛の達人のノウハウと仕入れルートを活かし、ワンランク上の焼肉店の展開をめざして今年5月に設立されました。今回オープンする銀座店を皮切りに日本全国にチェーン店を展開する計画です。職人による目利きや手切りによる下処理などの日本特有の食肉の技やサービスを主軸に、中長期的には東南アジアをはじめ、アメリカなどへの海外進出もめざしています。

- < 本 社 > 〒104-0061 東京都中央区銀座1-8-19
KIRARITO GINZA (キラリトギンザ) 7階
- < 事業内容 > 飲食店の経営、企画及びコンサルティング業務
- < 代表取締役 > 齊藤 秀人
- < 問合せ先 > TEL : 03-6264-4929 / FAX : 03-6264-4963
- < Webサイト > <http://worlddiner.tokyo/>

