

日本のプレミアムワイン「グランポレール」のコンセプトショップ 「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO」 12月3日（木）銀座コリドー街にグランドオープン！

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、2015年12月3日（木）東京・銀座コリドー街に、新業態店舗「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO（グランポレール ワインバー トーキョー）」をオープンします。



※外観イメージ（パース）

「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO」は、サッポロが誇る日本のプレミアムワイン「グランポレール」初のコンセプトショップとして、「**グランポレールを通じて、食とワインの共演、作り手の情熱、心からの笑顔と充実の時間に出会い、日本ワインの魅力を発見できるカジュアルなワインバー**」を目指し、株式会社サッポロライオンとサッポロビール株式会社が、ともに構想を重ね誕生したお店です。

メニューは「**銀座にしながら4つの産地を旅する**」をコンセプトに、日本の南北に広がる4つの産地（北海道・長野・山梨・岡山）の品種・風味とともに多彩なグランポレールの全アイテムをご提供※し、各産地のぶどうの個性をお楽しみいただけます。またそれぞれの産地にゆかりのある食材を使用した料理をはじめ、各種料理とグランポレールのマリアージュを提案します。（※季節によってご提供するワインの種類は異なります。）

電飾が輝く黒いヴィンテージ・ウOODの外壁が目を引く店構えは大人のラグジュアリーな雰囲気、店内に一歩足を踏み入れればワイナリーの歴史や自然を身近に感じられる工夫を凝らしたやわらかな空間が広がります。

「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO」は、グランポレールと日本ワインの魅力との出会いを演出します。

■店舗データ

店名：GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO（グランポレール ワインバー トーキョー） 銀座コリドー街店

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座八丁目2番先 東京高速道路山下ビル1階

電話：03-3575-5222

オープン日：2015年12月3日（木）

営業時間：月～土 17:00～23:30 / 日・祝 17:00～22:30

規模：54.05坪 / 90席（全席禁煙、店内喫煙ルーム）

平均予算：4,200円

URL：<http://r.gnavi.co.jp/3njrr39e0000/>

【銀座にしながら4つの産地を旅する】

「GRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYO」では、日本の南北に広がるグランポレールの4つの産地（北海道・長野・山梨・岡山）にゆかりのある食材を使用した料理をはじめ、各種料理とグランポレールのマリアージュを提案します。日本ワインのピュアで洗練された味を引き立てる、やさしい味わいの料理をお楽しみください。

■「グランポレール」とは

サッポロが「世界に誇る、日本のプレミアムワインをつくりたい」という思いにより、「産地の特徴」「ぶどうの個性」「つくり手の情熱」の3つのコンセプトに基づき、大切につくり上げている日本ワインです。その情熱とこだわりから生まれる品質は、国内外のワインコンクールで輝かしい成績をおさめています。

【ピックアップ マリアージュメニュー】



★北海道
ツヴァイゲルトレーベ
×
蝦夷鹿のグリル
かみかみのピュアと赤ワインソース
(1,800円)

野性味溢れる蝦夷鹿のグリルは、同じ北海道の雄大な自然で育った独特の黒い果実の香りやスパイス香を感じさせる北海道ツヴァイゲルトレーベとのマリアージュがおすすめです。



★長野シャルドネ
×
信州サーモンの加尻[®]ツチ
ワサビ風味
(1,080円)

トロリととろける舌ざわりと豊かな風味の信州サーモンは、まるやかで厚みのあるボディが特長の長野シャルドネとのマリアージュがおおすすめです。



★山梨甲州樽発酵
×
甲州健味鶏のグリル
ハニーオレンジソース
(980円)

ワインの絞り粕を飼料にしている甲州健味鶏は臭みがなくヘルシー。同じ山梨の自然の恵みで育ったワインの中でもハニーオレンジソースとの相性を楽しめる山梨甲州樽発酵がおすすめです。



★甲州辛口
×
邑久産
牡蠣の殻焼き (2個)
(1,200円)

美しい海域で育った岡山県邑久産の牡蠣は、まさに宝の一粒です。キリッとした辛口に爽やかな酸味がある甲州辛口とのマリアージュがおすすめです。

【ALL AROUND おすすめメニュー】

どのワインとも相性抜群のハム&チーズは、日により内容が変わる盛合せをご用意。注文ごとに切り分けるため、チーズは香り立ち、生ハムはふわっととろける食感です。

★チーズ盛合せ 3種 (1,200円)、5種 (1,680円)

★切り立て生ハム盛合せ 3種 (980円)、5種 (1,450円)

おひとり様でも楽しめるちょっと嬉しい一口サイズの「スモール・スクエア・ピッツァ」。小さいながらも、自慢のハム&チーズを贅沢に使用するので、満足感の高い一品です。

★カルボナーラ/マルゲリータ (600円)

★チオリソー&サルサ (550円)

※本リリース掲載価格は全て税抜価格です。

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部 (西村 礼佳) TEL : 03-6222-5183 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136