

2019年11月27日  
19047

## 東京・銀座の人気店舗が 関西初登場 **GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA**

～ホワイティうめだバル街「NOMOKA(ノモカ)」内 12月5日オープン～

「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・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎）は、商業施設「ホワイティうめだ」の泉の広場エリアリニューアルに伴い、バル街「NOMOKA(ノモカ)」内に2019年12月5日（木）「GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA（グランポレールワインバー オーサカ）」をオープンします。



店頭イメージパース



店内イメージパース

### GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA

プレミアム日本ワイン「グランポレール」のコンセプトショップがついに関西初登場です。「大阪にいながら4つの産地を旅する」をコンセプトとした“GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA”は、日本の南北に広がる4つの産地（北海道・長野・山梨・岡山）のぶどうの個性が輝くグランポレールの多彩なラインアップはもちろん、各産地の食材を生かしたお料理とのマリアージュを気軽にお楽しみいただけます。

電飾が輝く黒いヴィンテージ・ウツドの外壁が目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、ぶどう畑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。

栽培家と醸造家が真にブドウと向き合い人知を結集した珠玉のワインと、腕によりをかけて作り上げた逸品メニューを通じて、日本ワインの新たな魅力を発見してください。

#### 【店舗データ】

店名：GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA  
住所：〒530-0027 大阪市北区堂山町梅田地下街3-4  
イーストモール「NOMOKA」内

電話番号：06-6366-8788  
開店日：2019年12月5日（木）  
営業時間：11：00～23：00  
規模：78席（約47坪）  
平均予算：3000円（通常平均）1000円（ランチ平均）  
ホームページ：<https://r.gnavi.co.jp/ahucdwbx0000/>



※1号店のGRANDE POLAIRE WINEBAR TOKYOは2015年12月に銀座コリドー街に開店

## GRANDE POLAIRE WINEBAR OSAKA が提案するマリアージュ



### 【北海道】蝦夷鹿のグリル 赤ワインソース (1,900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ます。

【ソムリエのオススメ】余市ツヴァイゲルトレーベ

上品でやさしい香り。

渋めが少なくてすっきり飲みやすい味わい。

### ラムチョップのグリル (1本 740円)

ジューシーなラムチョップを1本1本丁寧に焼き上げました。マスタードソースと香草パン粉がラムの美味しさを引き立てます。

【ソムリエのオススメ】安曇野池田シラー

スパイシーな香りに加えベリー系の香り、濃厚で凝縮感がありながら滑らかなタンニンを併せ持っている。



### 「ワインにあう！」牛すじ煮込み (500円)

じっくり丁寧に野菜とともに煮込んだ牛すじは、何よりも日本ワインに合うようにしました。

他にも気軽に楽しめる小皿料理をたくさん取り揃えています。

### ■「グランポレール」とは

グランポレールは日本が世界に誇る「美しい」プレミアムワインを目指して立ち上げたブランドです。日本を代表する4つの産地で生まれたぶどうの個性を醸造家の卓越した技術で最大限引き出したワインづくりが特長です。その品質は、日本のみならず海外からも認められ、国内外のワインコンクールで数々の輝かしい成績をおさめています。

そんなグランポレールの全アイテムを GRANDE POLAIRE WINEBAR ではグラスでご提供するため1杯から気軽に楽しめます。



### マリアージュセット 2,000円

その日のおすすめタパス5品とソムリエが選ぶマリアージュワイン(白1種・赤2種)のセット。

※リリース内の掲載価格は、税抜表記です。

## 「NOMOKA」内に YEBISU BAR ホワイティうめだ店 も同時オープン

サッポロライオンチェーンである「YEBISU BAR」も同日・同フロアにオープンします。樽生エビスの全ラインアップ(エビス、エビス プレミアムブラック、琥珀エビス、エビス スタウト クリーミートップ、エビスマイスター)を取り揃え、表情豊かな各エビスの個性をより楽しんでいただくため「エビスと料理のマリアージュ」をメニューコンセプトに、それぞれの特長に合わせた料理を提供しています。



イメージパース

### ～おかげさまで、サッポロライオンは今年 120 周年を迎えました。～

1899年(明治32年)8月4日、「恵比壽ビヤホール」は、銀座の新橋際にエビスビールのプロモーション店舗としてオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

120周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/120th/>



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(広報担当) TEL : 03-5447-6193 / E-mail : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136