平成 28 年６月 23 日

各　位

会 社 名　　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第一部）
問合せ先　　取締役　管理本部長　樋口　康弘
電話番号　　03-6858-6080（代表）

当社の新規出店（ベルサイユの豚　西新宿）に関するお知らせ

当社は、“ベルサイユの豚　西新宿（ベルサイユノブタ　ニシシンジュク）”を平成 28 年７月 12 日（火）に東京都新宿区西新宿に新規出店することとなりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

記

［店舗名］
ベルサイユの豚　西新宿
（ベルサイユノブタ　ニシシンジュク）

MEAT&WINE
ベルサイユの豚

［所在地］
東京都新宿区西新宿６－５－１
アイランドタワーB１F

［最寄り駅］
西新宿駅（地下鉄丸ノ内線）
都庁前駅（都営新宿線）
新宿駅　（JR 各線）

［坪数及び席数］
32.00 坪（78 席）

［オープン予定日］
平成 28 年７月 12 日（火）

［営業時間］
11：00～23：00（LO 22：00）
※平成 28 年７月 12 日（火）・13 日（水）のみ、
17：00 からの営業となります。

［コンセプト］
木目調のインテリアと煉瓦の壁で温かな雰囲気を演出し、クラシカルなスチールライトでアクセントを効かせた店内。
日本初の「仕入れ値販売ワインシステム」を導入し、仕入れ値 700 円からボトルワインをお楽しみいただけます。
贅沢すぎる「松坂牛のフォアグラ巻き」に「巨大酢豚」、牛・豚・鶏のグリルやステーキなど、ワインに合うインパクト肉メニューをご提供いたします。

［概要］
当新規出店により、「ベルサイユの豚」ブランドは、６店舗目の出店となります。
この新規出店に先立ち、従来より人気の肉のグリルメニューに、新たにこだわり抜いて選んだ「NZ 産サーロイングリル」が加わり、デザートにプレミアム生クリームソフト「クレミア」が登場するなど、肉から〆までお楽しみいただけるメニューへ一新いたします。

［平均客単価］
通常平均　3,500 円

［今後の見通し］
業績に与える影響は軽微であります。

以　上