

タワーレコードが運営する BAR&DINING

TOWER DINING 恵比寿店 2月12日（水） OPEN

タワーレコード株式会社（本店所在地：東京都渋谷区 代表取締役社長：嶺脇 育夫 以下タワーレコード）では、2月12日（水）、タワーレコードとしては初のバー&グリル・スタイルのカジュアル・ダイニング「TOWER DINING 恵比寿店（東京都渋谷区恵比寿南1-17-17 Time Zone テラスビル 1F, 2F）」をオープンします。

TOWER DINING 恵比寿店は、タワーレコードが発祥したアメリカ西海岸を想定した大人の空間で、300円からお選びいただけるリーズナブルでボリュームもある約60種のミックスカルチャーなお料理と、オリジナルネームのクラフトビール「BEAT」やカリフォルニアワイン、カクテルなどのお飲物を、タワーレコードスタッフが選んだ音楽を聴きながらゆっくり楽しんでいただける新たなスポットです。



TOWER DINING 恵比寿店も先に渋谷店 2F にオープンした TOWER RECORDS CAFE 同様、メニューやちょっとした小物などにもタワーレコードや音楽に関わる様々な仕掛けが施されています。

店舗詳細

店舗名： タワー ダイニング TOWER DINING 恵比寿店
住所： 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-17-17 Time Zone テラスビル 1F, 2F
電話： 03-3760-0131
オープン日： 2014年2月12日（水）
営業時間： LUNCH 11:30~15:00 TEA 15:00~18:00 DINNER 18:00~24:00
※オープン日のみ 18:00 オープンとなります
席数： 70席（テラス席は除く）
TOWER DINING 恵比寿店 URL <http://tower.jp/store/kanto/TOWERDININGEBISU>

ご取材ならびにこの件に関するお問い合わせ先
タワーレコード株式会社 広報室 谷河（やがわ）、伊早坂、松本、高橋
TEL：03-4332-0705 Email：press@tower.co.jp

IMAGE



1Fはアメリカのバーを意識した内装で、大型のバーカウンターやグループで楽しんでもいただけるビッグテーブルを置き、ワイワイとお酒と料理を楽しんでいただけます。



2Fはオープンキッチンでカジュアルな装いのダイニング・スペース。大きめのテーブルでゆっくりと時間を過ごしていただけます。



1F、2Fにテラス席もご用意しました。

FOOD MENU

約 60 種

300 円、500 円のカテゴリーから、ビールやワインにぴったりのアメリカンスタイルの小皿料理を気軽にお楽しみいただけます。



オレンジ de キャロットラペ ¥300

<¥300 メニュー>

- ・サングリアスパイスのピクルス
- ・オレンジ de キャロットラペ
- ・スパイシーきゅうり アジアンスタイル
- ・ガーリックチーズボール



ハーブ三元豚スモークベーコンのグリル ¥500



フライド・トルティーヤチップス ¥500

<¥500 メニュー>

- ・ミックスオリーブ
- ・アーティーチョークのオイル漬け
- ・紫キャベツと胡桃のコールスロー
- ・タコとセロリのピカンテマリネ
- ・ベビーコーンのチリチーズグリル
- ・フライド・トルティーヤチップス
- ・ハーブ三元豚スモークベーコンのグリル
- ・チョリソーとジャガイモのハーブロースト
- ・ブロッコリーのアンチョビペペロンチーノ
- ・トリッパのスパイシートマト煮込み



TDパッファローチキンウィング

メインはお肉をメインとしたグリル料理。

その中でもオススメは、国産やまと豚を使ったタワーダイニングこだわりのスペシャルスペアリブ。国産豚ならではの旨みとジューシーなスペアリブに3種のオリジナルソース（TD オリエンタルソース、ハニーマスタード、パッパーマーマレード）からお客様の好みに合わせてお楽しみいただけます。

なかでも一押しは、アメリカ南部の定番「TDパッファローチキンウィング」。
スパイシーさがたまらないビールにぴったりのタワーダイニング押しのメニュー。
3P ¥680、5P ¥1080、7P ¥1,380



YAKI-TON 3P ¥1,400
スペアリブのグリル

その他にも、女性のお客様も気軽にご注文いただけるアペタイザー、サラダ、料理長こだわりのパスタ、ピザ、デザートも豊富にラインナップしています。



TD スペシャル前菜盛り合わせ ¥1,480
※ご人数にあわせてご提供いたします(2名様)



チリコンカルネのフジッリ ¥980



思い出のティラミス ¥680

DRINK MENU

CRAFT BEER

日本のクラフトビールの草分け「サンクトガーレン」とタワーレコードのコラボレーションによる、「タワーレコード クラフトビール」。その名も「BEAT」。

ボトルビール、生ビールそれぞれ2種類をご用意しました。



タワーレコード クラフトビール
BOTTLE BEER (瓶ビール)
BEAT“BEAT BEAT”、“FEELGOOD” 各¥850

■ドラフトビール

BEAT BEAT (Golden Ale)



○ネームの由来

サンクトガーレンの原点、サンフランシスコのゴールデンエールに敬意を表し、TOWER DINING のコンセプトでもあるサンフランシスコの BEAT GENERATION と掛けたネーミング

○味わい

真白い泡に、透きとおるほど淡いゴールド色。その淡い色を裏切らない繊細な味わい。見た目は普通のビールと同じですが、香り・コクの【濃さ】が違います！
シンプルな味わいの中にホップの魅力が凝縮。
グラスから立ち上るオレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”
ビールが好きな方から地ビール初心者の方、「地ビールはクセがあるからちょっと…」と思っている人にもおすすめ

○食べ物との組み合わせ

シンプルなパスタ、魚料理（特に白身魚）、ハーブを効かせた料理とも好相性。お刺身（特に白身魚）、パスタならベベロンチーノ、カルパッチョ、アクアパッツァなどシンプルな料理がおすすめ。

FEELGOOD (Amber Ale)



○ネームの由来

はまったらやめられない！まさに Feelgood な味わい。パワフルでストレートな雰囲気は、まさに Dr. Feelgood！はまってしまったら、Dr. Feelgood=密売人に頼ってしまいそうな中毒性も！

○味わい

高温でローストしたモルトは、ビールに香ばしい香りと風味をもたらします。
どの程度焦がしたモルトをどんな割合で配合するかによって、ビールの色や味が変わっていきます。
アンバーエールは、ちょっと赤みがかった深みのあるブラウン。香ばしさと、ほどよい甘みをモルトから引き出しました。そしてモルトの風味を引き締めるようにホップを利かせました。モルトのうまみを際立たせるために、ノーブル(高貴な)ホップと総称されるザーツ・ホップで貴賓のある香りを、ウィラメット・ホップで柔らかな優しい香りと苦味を溶け込ませました。飲み飽きないビールです。

○食べ物との組み合わせ

ステーキなどの肉料理、ハンバーガーなどと合わせて豪快に楽しんでほしい1本。

■ボトルビール

DOWNJET (Brown Porter)



○ネームの由来

LONDON のパブで飲まれていたような黒ビール。それがアメリカにて復活、再燃！
まさに British Invasion を感じるビール！ちなみに Beat Down Jet=Pete Townshend (笑)

○味わい

濃いブラウン色で、きつく焦がしたモルトを使って、チョコレートのような風味を出しているのが特徴。ホップで、ちょっとスパイシーな香りと、まろやかな風味、若干の苦味をプラスしました。
リラックスして葉巻をくゆらすような気分で、味わってください。
他のどことも違うキャラクターのあるビール、カラダにゆっくり美味さが染み渡っていくビール、そんな理想を描きながら仕込んでいます。

○食べ物との組み合わせ

チーズや卵料理の他、意外とお蕎麦とも相性抜群。

BUZZ (Extra IPA)



○ネームの由来

スタンディングバーに必要なのが「騒音」=“BUZZ”
XPA の味も思わず Buzzer (ブザー) を鳴らしてしまうような強力さ。

○味わい

ペリーが赤道を越えて日本に持ち込み幕府にも献上したとされるビールの復刻版。
冷蔵庫のない船での長期間の輸送や、赤道越えの暑さに耐えられるよう防腐効果のあるホップを大量に使用しているのが特徴です。
ハーブの一種であるホップは防腐効果の他、華やかな香りと爽やかな苦味をビールに与えます。使用したホップは通常の約4倍。柑橘を思わせる香りと、余韻にまで残る鮮烈なビター感がクセになる旨さです。
濁度 0.0000 という驚異の透明度を誇る横浜市のオフィシャル水を源泉から汲み上げ、仕込水として使用しています。

フルーツポンチをイメージ。フレッシュフルーツを使った女性も楽しめる 4 種のタワーダイニングオリジナル・ジャースタイルカクテル



(左から)
カリフォルニアレモネードパンチ ¥880
パインモヒートパンチ ¥880

ワインにもこだわりを。コンセプトでもある WEST COAST WINE。

House Wine

Big House (Red/White) glass ¥600
decanter ¥1,600



<Red Wine>

・ Big House Red	¥2,800
・ Pepperwood Grove	¥3,800
・ Oakley82	¥3,800
・ Reds	¥4,800
・ Gnarly Head	¥4,800
・ Hahn	¥4,800
・ Lunatic	¥5,800
・ District7	¥5,800

<White Wine>

・ Big House White	¥2,800
・ Domino	¥3,800
・ Twisted	¥3,800
・ Pine Ridge	¥4,800
・ Evolution	¥4,800
・ Hahn Winery	¥4,800
・ 689 Cellars	¥5,800
・ Cabke Car Cellers	¥5,800

<Sparkling Wine>

Grove Street Private Cuvee Sparkling Wine glass ¥750 bottle ¥3,800

その他、スタンダードカクテル、ウィスキー、焼酎などアルコールやソフトドリンクも多数ご用意しています。