

自由な発想の

“ブルックリン・グリル・スタイル”

「D.U.M.B.O(ダンボ)」

11月1日 横浜に誕生!

NEW OPEN RELEASE

メディア限定、個別試食会開催!

<11月まで>

東急東横線と東京メトロ副都心線が相互直通運転を開始した後、さらに乗降客数を増やしている「みなとみらい駅」。現在、人口の流入が続く横浜市の中でも、最も活気があるエリアであり、新たな複合商業施設やホテル、マンションなどの建設も進んでいます。そんな「みなとみらい」駅直結のクイーンズスクエア横浜[アット!]2ndの5階に、11月1日オープンしたのが「D.U.M.B.O(ダンボ)」。

運営するのは、豊田産業株式会社 外食事業本部(愛知県名古屋市、専務取締役 豊田偉久氏)で、同ブランドの展開は2店舗目となります。このたび、オープンを記念して、メディア様限定で個別試食会を開催いたします。(11月末まで)

コンセプトは
「ブルックリン・グリル・スタイル」

ダンボとは「Down Under the Manhattan Bridge Overpass (マンハッタン橋高架道路下)」の頭文字から付けられていて、ニューヨークのマンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた街区を指す。自由な発想を重んじるエリアで、新進気鋭のクリエイターが集まる街として知られており、トレンドの発信地でもある。こうしたクリエイティブな雰囲気感に感銘を受けて、「D.U.M.B.O」という店名は付けられた。看板メニューは、肉と野菜のグリルコンボである。柔らかい歯ごたえの牛サーロインと8種類のグリル野菜が乗った「牛サーロイン グリルコンボ」(ハーフ 225g 4,500円 / 1ポンド 450g 5,700円)、「牛赤身肉(いちぼ)グリルコンボ」(ハーフ 225g 1,980円 / 1ポンド 450g 3,800円)などが並ぶ。グリルコンボでは、ボリュームのある肉に目が引かれるが、それだけがメインではない。実は野菜にも並々ならぬこだわりが詰め込まれており、安納芋とあやめ雪蕉、加賀れんこん、栗マロンかぼちゃ、オートムポエム、ポットベラマッシュルーム、甘玉ちゃん、五寸人参と、どれも国産の最上級の食材を取り揃えているのだ。グリルされることで、甘みと旨みが凝縮した野菜は、素材そのものおいしさを味わうことができるとあって、高い人気を集めている。季節によって内容が変わるので、何度足を運んでも楽しむことができるだろう。



店名	D.U.M.B.O (ダンボ)
住所	神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3 クイーンズスクエア横浜[アット!]2nd 5階
アクセス	みなとみらい線「みなとみらい」駅直結 JR各線・市営地下鉄「桜木町」駅から 徒歩8分
電話	045-228-5037
営業時間	ランチ: 11:00 ~ 15:00 ディナー: 月~木・日・祝 17:00 ~ 23:00 金・土・祝前日: 17:00 ~ 23:00
定休日	施設休館日に準ずる
坪数席数	77.19坪 104席
客単価	4,000円
運営会社	豊田産業株式会社



[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809
E-mail : ohyama@food-stadium.com