

LOVE イタ飯×LOVE ピッツァ×LOVE ミート

窯焼きピッツァにモチモチ生パスタ、本格グリル料理まで揃う

『DON CONA CONERY (ドン コナ コネリー) 品川』

2018年10月23日(火) オープン!

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：澤田 泰一)は、10種の窯焼きピッツァや豪華な本格派グリル料理、さらにソムリエセレクトのワインを多彩に取りそろえるイタリアンレストラン『DON CONA CONERY (ドンコナコネリー) 品川』を2018年10月23日(火) オープンいたしますので下記のとおりお知らせいたします。

DonCona
CONERY
 PIZZA&イタメシ



コンセプトは“LOVE イタ飯×LOVE ピッツァ×LOVE ミート”! 本格窯焼きピッツァに、モチモチ目つ滑らかな食感が魅力的な生パスタ、そして素材と仕込みに徹底的にこだわったグリルなど、“イタ飯”として日本人に親しまれてきたありとあらゆる料理を、コスパ抜群にお楽しみ頂けるレストランを、2020年に向け人々が一層活発に行き交う品川港南の地にオープンいたします。ソムリエセレクトのワインを始めとした60種類以上のドリンクと共に、貴方の大切な場面《シーン》にぜひご活用ください。

店舗情報

店名	DON CONA CONERY 品川 (ドン コナ コネリー 品川)
住所	〒108-0075 東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサージュ 2 地下 1F
アクセス	J R 品川駅 徒歩 5 分、京急本線 北品川駅 徒歩 9 分
T E L	03-6718-5061
営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:00 ※ランチは10月29日(月)より営業開始 ディナー 月～金・祝前日 17:00～23:00 (LO 22:00) 土・日・祝日 15:00～23:00 (LO 22:00)
定休日	無
席数	66 席
坪数	39.29 坪
平均予算	ランチ 1,100 円 ディナー 4,500 円
公式 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/donconaconery/shinagawa
ぐるなび URL	https://r.gnavi.co.jp/8s5mekmr0000/

Pick Up MENU <<ピッツア>>



マルゲリータ

1,580 円

モッツアレラチーズの白、トマトソースの赤、そしてバジルの緑。イタリアの国旗そのもののピッツアはシンプルゆえにごまかしが効かない、DON CONA CONERY の自信が表れた一品。



トウモロコシ

1,680 円

ピッツアにおいては脇役になりがちなトウモロコシを主役に据えようと、トウモロコシ好きが考えに考え抜いたピッツア。モロコシニストなら一度は食べるべき逸品に仕上がっています。



ボスカイオーラ〜マッシュ&ポルチーニ〜

1,980 円

魅惑的な薫りが堪らないキノコ・ポルチーニをふんだんに使用したキコリ風ピッツア。これからの季節、その薫りだけで食欲がそそれ、つつい手が伸びてしまうこと間違いなしです。



THE★OCEAN〜白海老とズワイ蟹〜

1,980 円

新鮮な海の幸・白海老とズワイ蟹を贅沢にピッツアにして焼き上げてしまった DON CONA CONERY のオリジナル。特に白ワインが進み過ぎてしまう予感すら漂う一品です。

Pick Up MENU <<ミートグリル>>



《限定 1 日 5 食》名物★1ポンドローストビーフ

2,180 円

豪快に1ポンド(約453g)の重量をご用意しているローストビーフは、厳選した赤身肉を独自の低温管理でひたすら柔らかく仕上げた DON CONA CONERY が誇る鉄板名物です。



黒毛和牛の肩サンカク

200g 2,410 円 / 100g 1,530 円

高級黒毛和牛の肩から腕にかかる部位で肩バラの中でも最も美しい霜降り誇る超希少品。まるで大トロのように口の中で“とろける”という表現がぴったりの味わいです。



鹿児島県産～アベル黒豚バラ肉のグリル

200g 1,420 円

奄美島在来の黒豚を基に英国のパークシャー種を掛け合わせたアベル黒豚は、明治時代から改良を重ねられて仕上げられたキメ細やかな肉質が魅力。極上の豚肉グリルの誕生です。



千葉県産～水郷赤鶏のグリル

200g 1,310 円

美しい緑と澄んだ水。恵まれた自然の環境で育まれた銘柄鶏が水郷赤鶏。時間を掛け丁寧に育てられた為、ブロイラーに比べ肉身に絶妙なコクを感じるグリルに仕上がっています。

Pick Up MENU «カルパッチョ»



霜降り馬肉の極太ユッケ

1,080 円

“桜肉”とも呼ばれるほど赤身の部分が美しい身に、絶妙にサシの白が入る色合いに思わず見惚れる霜降り馬肉を極太のユッケに！ユッケの既成概念を超える極上の逸品です。



普通？鮮魚のカルパッチョ

1,080 円

実は“普通”を冠するのは似合わない、新鮮且つ豪華な海の幸を使った贅沢過ぎるカルパッチョ。このコスパの良さはさすがに“限定”となりますので売り切れの際はご容赦を。

Column



最高に美味しい水牛のモッツアレラ

1,380 円

最高に美味しい水牛のモッツアレラのカプレーゼ

1,480 円

最高に美味しい水牛のモッツアレラと生ハム

1,530 円

イタリア カセイフィーチョ「ポンティコルヴォ社」のモッツアレラ・ディ・ブッフォラ

イタリアのカンパニア州ナポリから北に 30km ほどのトレブラーニ山の麓に位置する町カゼルタ(モッツアレラチーズ発祥の地)。ポンティコルヴォ社はこの地で約 40 年間変わらぬ製法でモッツアレラチーズを作り続けています。レンネット以外の添加物や保存料、着色料などは一切使わず、機械による大量生産の工場が増える中において、多くの工程を手作業で行うこだわりの強さ。こうした職人気質が創り上げたポンティコルヴォ社のモッツアレラ・ディ・ブッフォラは 2015 年、美味しさと品質を保証する D.D.P (原産地名称保証制度) の称号を獲得しました。著名人にも愛される本物のモッツアレラチーズの味わいをお楽しみください。

Facility

JR 品川駅から徒歩5分に位置するビジネスビル。

その中であって、突然海外の街角に迷い込んだかのように表れるエントランス。
中に入ると、キッチンの向こうに見える大きなピZZアの焼き窯が否応なく期待感を高めます。
ソムリエセレクトのワインボトルがずらりと並ぶ洒落た店内は
会社帰りのデートでも、仲間とのワイワイ飲み会でも、居心地の良いひと時が過ごせる空間です。



<空間> 全 66 席

- テーブル席 4名席×11卓、8名席×1卓
- ベンチシート席 6名席×1卓
- 個室 8名席×1卓

※価格は税抜表記です。

Opening Event Information

**イタリア直送樽生スパークリングワイン カラフェボトル<<赤・白>>
プレゼント!**

グラスに注ぐ時に初めて光と空気に触れるので、常にフレッシュな味わいを楽しめる
名物・樽生スパークリングワイン。
人気のこのワインを、オープニング期間中、赤・白いずれかで
1テーブルにつきカラフェボトル1本プレゼントいたします

◇実施期間：10月23日(火)～10月31日(水)



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <https://www.diamond-dining.com>