

黒毛和牛や鴨、鰻などそのままでも美味しい豪華食材が格段に美味しくなるヘルシーな「せいろ蒸し」が
 点心感覚で少しずつたくさん食べられる！ 選べる5種のたれ+5種の薬味で自分好みにアレンジ∞

渋谷・せいろ蒸し専門店「蒸し屋清郎」にて8月12日（水）よりスタート！

【夏期限定食べ放題】せいろ蒸し 10種類 1,980円～

栄養満点でヘルシーだから夏こそオススメ！ 小学生以下無料&個室多数で家族でのお食事にもぴったり！！

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）が運営する渋谷のせいろ蒸し専門店「蒸し屋清郎」では、夏期限定の「せいろ蒸し食べ放題」を8月12日（水）よりスタートいたします。

フェア概要



ふたを開けると、フワ〜と漂う湯気が魅力的な女性に人気の点心。ミニサイズで少しずつたくさんの種類をお召し上がりいただける点心スタイルで和の「せいろ蒸し」の食べ放題をご用意いたしました。

黒毛和牛をはじめ、鴨や鰻などそのままでも美味しい豪華食材を蒸すことによって、味わいが格段にレベルアップしてしまう、せいろ蒸しの魅力を食べ放題でお楽しみいただけるこの夏期限定のイベントです。

凝縮した素材の旨味を特製出汁で楽しむ <蒸し屋清郎名物>せいろ蒸し食べ放題

- ご利用時間：120分（L.O.90分）
- 料金：女性 1,980円、男性 2,480円、小学生以下無料
- 飲み放題：+1500円（L.O.90分）
- 注意事項：食べ残しのないようにご注文お願い致します。

「せいろ蒸し」とは…

水を張ったせいろを火にかけ水蒸気で蒸し上げるため、お肉や野菜など素材の旨みや栄養を逃さず加熱できる調理法です。

せいろの檜の香りをほのかに感じる「せいろ蒸し」こそ、湯気でけむる温泉街をテーマにした「蒸し屋清郎」の看板メニュー。

素材へのこだわり、厚みや食感の調整、蒸し方と一つ一つに思いを込めた「せいろ蒸し」で、お肉や野菜が持つ、素材そのものの旨み甘み、豊かな味わいをお楽しみください。



10種の「食べ放題せいろ蒸し」メニュー



国産黒毛和牛のせいろ蒸し

牛肉の旨みを落とすことなく、脂が溶け出す直前で味わうことができるのがせいろ蒸しです。
 国産黒毛和牛のお肉を最高に美味しい状態でご提供いたします。



国産豚のせいろ蒸し

蒸気で水分を補いながら旨みを閉じ込めるため、豚本来の食味を存分に味わうことができます。適度な脂に包まれたお肉は、驚くほどふっくらとして柔らかくに仕上がります。



京鴨のせいろ蒸し

脂の甘みがたまらない鴨本来のジューシーな旨味が楽しめるせいろ蒸しです。



牛タンのせいろ蒸し

凝縮した旨味と歯ごたえが堪らない人気の牛タンもせいろ蒸しに。葱塩ダレと相性抜群！



鰻と玉子のせいろ蒸し

夏に食べたい鰻は蒸すことではふっくらと柔らかい。鰻の旨味が染み込んだ卵もまた格別！



サーモンのせいろ蒸し

しっとり蒸し上がったサーモンは美味！お刺身とはまたひと味違った美味しさです。



カンパチのせいろ蒸し

蒸すことでカンパチの甘味がより、まろやかに仕上がります。ポン酢でサッパリ・ヘルシー



水タコのせいろ蒸し

肉質が柔らかく、歯触りが良い水タコ。相性の良いさっぱり野菜を巻いて召し上がれ！



厳選きのこのせいろ蒸し

歯ごたえの良い「ブラウンえのき」や鉄分豊富な黄色の「たもぎ茸」など、珍しいきのこも。



野菜盛り合わせせいろ蒸し

ブロッコリーやカボチャ、ニンジンなど緑黄食野菜たっぷり栄養バランスも◎の野菜盛り。

選べる 5 種のたれ+5 種の薬味メニュー

こだわりの自家製お出汁に加え、全 5 種類のつけダレをご用意いたしました。薬味を 5 種類をご用意しておりますので、つけだれ、薬味で味わいを変えて、お楽しみいただけます。



【薬味】



【つけ出汁・つけダレ】

- 自家製お出汁**
秋田のしょつつるをベースに素材の旨みを引き立たせる秘伝出汁
 - 秘伝うまダレ**
醤油ベースでニンニクのきいた香味ソース
 - ほん酢**
これがあれば間違いなしの老若男女鉄板のつけダレ
 - 葱塩ダレ**
ニンニクとごま油の風味がやみつきの万能ダレ
 - 焙煎ごまダレ**
ごまの香ばしい風味とこっくり濃厚な味わいが野菜にぴったり！
- とろろ昆布**
 - 粗塩**
 - 柚子胡椒**
 - もみじおろし**
 - 豆板醤**

自家製お出汁のこだわり

「せいろ蒸し」は、余計な味付けをせず、肉や野菜本来の旨みを楽しむ繊細な料理であるため、つけダレには徹底的にこだわったオリジナル配合の「自家製出汁」をご用意しています。ベースとなるのは、秋田の伝統的な調味料・しょつつる。魚醤であるしょつつるには、料の魚の旨み成分が凝縮されています。そこに惜しみなくかつお節を加え、徹底した温度管理のもと丁寧に仕込みを行い、素材の良さを引き出したものに仕上げています。





看板はたっぷりの蒸気で具材を蒸し上げる「せいろ蒸し」。この主役を引き立てる、実力派の脇役たちも顔を揃えました。さらに、こだわりがもうひとつ…それが日本全国より厳選した日本酒。薫酒（くんしゅ）、爽酒（そうしゅ）、熟酒（じゅくしゅ）、醇酒（じゅんしゅ）。味と香りのパリエーション豊かな全 16 種的美酒と料理のペアリングをお楽しみいただけます。店内はお靴を脱いでお寛ぎいただける個室を中心に風情溢れるお席をご用意。今宵、温泉街の風情漂うこの場所で一献傾け、日頃の疲れを癒すひと時を。

- 店舗名 霧乃個室 蒸し屋清郎 (キリノコシツ ムシャセイロウ)
- 住所 東京都渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B2
- アクセス JR、地下鉄銀座線、東急東横線 各線渋谷駅 徒歩 5 分
- TEL 03-3770-5741
- 営業時間 17:00~22:00
※9 月以降の営業時間につきましては下記 URL をご参照ください。
- 席数 100 席
- URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/seiro/shibuya>



—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、37.0 度以上のスタッフは出勤停止にしております。
2. スタッフはマスクの着用を徹底しております。
3. スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り空気を循環させております。
6. 定期的に店内・卓上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。

ダイヤモンドダイニング
感染防止の取り組み



お客様へのお願い
感染防止にご協力ください



【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 広報部 亀田
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com>