

# 関東で唯一!活サバが食べられるお店に、新鮮アジもやってきた! 長崎・対馬のあなごに活メ水たこ、夏野菜たっぷりおつまみまで勢揃い 「九州熱中屋」2022夏のおすすめ12品登場!

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：松村 厚久）が運営する居酒屋ブランド『九州熱中屋』関東エリア32店舗は、2022年6月1日（水）から9月30日（金）までの期間、12種の夏季限定メニューを展開いたします。



表示価格は全て税込です。

“九州の繁盛店がやってきた!”をコンセプトに、都内で唯一食べられる大分県豊後水道産の活サバをはじめ、鉄板餃子に皮串、もつ鍋など、九州ご当地グルメの数々を、美味しい焼酎とともに取り揃える居酒屋『九州熱中屋』。“うまかもん”を集めるのに食欲で、それゆえ活気溢れるこの酒場には、九州に留まらず、あらゆる土地の、海から山から畑から、旬の食材が届き、旨い肴へと姿を変えています。それが、売り切れ御免の「熱中屋 季節のおすすめ」。2022年夏シーズンには、12品を取り揃えました。

夏に差し掛かる頃、旬を迎える活魚は、その活きの良さのまま刺しに、もしくは贅沢に揚げに。大地から栄養をたっぷり受け取り収穫された野菜も、日本の食文化の中で育まれた調理法で旨き酒のお供に。山海の恵み豊かな日本ならではの食材が、美味しく、しかもお値打ちな一皿に変身しています。

ジメジメ、ムシムシと不快指数が上がリ、疲労が溜まりがちなこれからの季節に、いつも元気っぱいの居酒屋が、酒と肴のウマイ組み合わせで、明日へのエネルギーチャージをお約束する『九州熱中屋』2022年夏のおすすめメニューをお見逃しなく!



国産！アジのお刺身

780 円

国産！アジのたたき

680 円

国産！アジフライ タルタル添え

430 円

日本全国で通年出回り、日本人にとって最も馴染み深い魚の一つがアジ。その旬は春から夏のまさに今なのです！脂乗りも良い上に充分な大きさのアジを、丸々一尾捌いたお刺身。刻んだ葱と合わせたたたき。いずれも「九州熱中屋」自慢の焼酎をはじめとしたお酒との相性が抜群です。

さらに、新鮮なアジを敢えて油に泳がせてフライにもしてしまいました。薄い衣の中に閉じ込められたふわふわの白身はそれだけでも美味ですが、タルタルソースと併せると、食べる手が止められなくなる程の旨さに！お酒の飲めないお子様から大人まで、幅広い人気を誇る一品です。



対馬産！活メあなごの天麩羅

980 円

口に入れるとたちまちふわりととろけてしまうような柔らかな食感、その後からじわり旨みが広がってくるあなご。中でも特に良質とされ水揚げ量日本一を誇る長崎県・対馬で、新鮮なまま締められた活メのあなごを贅沢に天婦羅に。夏いっぱい旬の魚の繊細な味わいを、シンプルに塩でお楽しみください。



活メ！水たこの刺身盛り合わせ

880 円

身の瑞々しさがその名の由来となった水たこは、柔らかさが信条。透ける美しい身を切りつけた刺身は、葱やもみじおろしの薬味と合わせることで旨みが膨らみます。水分の多さがふくらみジューシーを生み出した「活メ！水たこの唐揚げ (590 円)」との食べ比べもオススメです。

茄子に胡瓜に、オクラに茗荷。美味しい夏野菜たちにより、美味しい酒の肴が生まれました。さらに、夏バテ対策にピッタリなニンニクとニンニクの芽をたっぷり使ってモツを炒めたスタミナ満点の炒めものも！メインにもサイドにも嬉しい品々をぜひお楽しみください。



■冷やし！大長ナスの煮びたし 680 円

■茄子と豆腐の揚げ出し 580 円

■しぎ茄子味噌 390 円

■さっぱり胡瓜の浅漬 430 円

■ガツのスタミナ炒め 780 円

■薬味やつこ 390 円



■「九州熱中屋」ブランド公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/brands/nechuya/>

九州 熱中屋 日比谷 LIVE	東京都千代田区有楽町 1-6-10 日比谷スクワールビル B1F	03-5510-5281
九州 熱中屋 有楽町 LIVE	東京都千代田区有楽町 1-7-1 有楽町電機ビル B1F	03-5224-3733
九州 熱中屋 神保町 LIVE	東京都千代田区神田神保町 1-2-12 アイビー第一ビル B1F	03-5280-1065
九州 熱中屋 御茶ノ水 LIVE	東京都千代田区神田駿河台 2-1-30 フジビル B1F	03-3294-2521
九州 熱中屋 八重洲 LIVE	東京都中央区八重洲 1-5-10 RISM 八重洲 B1~2F	03-3272-8071
九州 熱中屋 新橋 LIVE	東京都港区新橋 3-16-3 烏森ビル B1・2F	03-3431-1161
九州 熱中屋 新橋烏森 LIVE	東京都港区新橋 2-9-13	03-3501-9990
九州 熱中屋 浜松町 LIVE	東京都港区芝大門 2-4-1 大門マイアミビル 2F	03-3459-8330
九州 熱中屋 浜松町 芝大門 LIVE	東京都港区芝大門 2-5-8 芝大門牧田ビル B1F	03-5473-0030
九州 熱中屋 浜松町駅前 LIVE	東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル B1F	03-3436-8330
九州 熱中屋 田町三田 LIVE	東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F	03-6858-0010
九州 熱中屋 田町 芝浦 LIVE	東京都港区芝浦 3-14-18 豊穂ビル 1F	03-3798-8561
九州 熱中屋 品川 LIVE	東京都港区港南 2-2-6 長山ビル 3F	03-5460-9881
九州 熱中屋 品川グランパサージュ LIVE	東京都港区港南 2-16-5 三菱重工ビル B1F グランパサージュ 2	03-3474-9411
九州 熱中屋 新宿野村ビル LIVE	東京都新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル B2F	03-5909-7077
九州 熱中屋 新宿西口駅前 LIVE	東京都新宿区西新宿 1-16-7 アイ・ディ・エスビル 1F・5F	03-3346-2234
九州 熱中屋 新宿ワシントンホテル LIVE	東京都新宿区西新宿 3-2-9 新宿ワシントンホテル B1F	03-3342-0204
九州屋	東京都新宿区新宿 3-6-11 第一玉屋ビル B1F	03-3350-1915
九州 熱中屋 上野 LIVE	東京都台東区上野 2-7-7 上野 HS ビル B1F	03-5812-0508
九州 熱中屋 錦糸町 LIVE	東京都墨田区錦糸 3-2-1 アルカイスト B1F	03-5637-9640
九州 熱中屋 五反田 LIVE	東京都品川区東五反田 2-2-14 五反田駅前プラザ 1F	03-5424-0561
九州 熱中屋 五反田 LIVE 復活公演	東京都品川区東五反田 1-14-14 北原ビル B1F	03-5447-2780
九州 熱中屋 大森 LIVE 2号店	東京都品川区南大井 6-27-1 浅野ビル 2F	03-5767-9080
九州 熱中屋 三軒茶屋 LIVE	東京都世田谷区太子堂 4-22-14	03-5431-5977
九州 熱中屋 恵比寿 LIVE	東京都渋谷区恵比寿南 1-4-16 水岡ビル 2~3F	03-6866-3871
九州 熱中屋 駒込 LIVE	東京都豊島区駒込 1-34-2 ヒルクレスト B1F	03-3946-5181
九州 熱中屋 桜木町 クロスゲート LIVE	神奈川県横浜市中区桜木町 1-101 クロスゲート 3F	045-650-7730
九州 熱中屋 藤沢 LIVE	神奈川県藤沢市南藤沢 3-4 湘南薬品南藤沢ビル 2F	0466-55-3130
九州 熱中屋 浦和 LIVE	埼玉県さいたま市浦和区高砂 2-6-4 第2 島田ビルディング 1~2F	048-815-5820
九州 熱中屋 川口駅前 LIVE	埼玉県川口市栄町 3-1-16 川口共同ビル 8F	048-256-3340
九州 熱中屋 和光 LIVE	埼玉県和光市丸山台 1-10-6 志幸 21 ビル B1F	048-450-1280
九州 熱中屋 松戸 LIVE	千葉県松戸市本町 4-8 芳風建物	047-703-4217

Dd PROTECT Guidelines

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines  
お客様の安全安心に全力で取り組みます



ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

<p>取り組み 1 健康管理</p> <p>出勤時の検温を徹底し、<b>37.5度以上</b>のスタッフは<b>出勤停止</b>しております。</p>	<p>取り組み 2 マスク着用</p> <p>スタッフは<b>マスクの着用</b>を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3 手洗い・消毒</p> <p>スタッフは<b>こまめな手洗い</b>と<b>次亜塩素酸消毒スプレー</b>による消毒を行っております。</p>
<p>取り組み 4 うがい</p> <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて<b>うがい</b>を徹底しております。</p>	<p>取り組み 5 店内換気</p> <p>常時、<b>ダクトと換気口</b>より、<b>空調・換気</b>を行っております。また、<b>定期的に入り口や換気扇等を開放</b>し、可能な限り<b>空気を循環</b>させております。</p>	<p>取り組み 6 店内消毒</p> <p>定期的<b>に店内・机上・客席</b>を消毒しております。</p>

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。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 **ご飲食時以外は可能な限りマスク着用**をお願いします。
- 5 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。
- 6 グラスなどの**まわし飲みはご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後は手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて**新型コロナウイルス感染**の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。  
※ 感染から回復するまで1週間程度お休みをいただきます。 ※ 感染から回復するまで1週間程度お休みをいただきます。

【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 ブランドサポート部 佐々木

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

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>