

“かもうま”と呼んで、愛していただきありがとうございます。
 おかげさまで、ふたつめのお店ができました。

けんこうかつりよくうまさかば

健康活力美酒場『鴨ときどき馬 神保町本店』

2023年7月25日(火) オープン!

株式会社 DD グループ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、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、『九州 熱中屋 神保町 LIVE』を業態変更、『鴨ときどき馬 神保町本店（カモトキドキウマ ジンボウチョウホンテン）』として、2023年7月25日（火）にオープンいたしますので下記の通りお知らせいたします。



健康活力美酒場（けんこうかつりよくうまさかば）「鴨 ときどき馬」

通称は“かもうま”。言葉遊びのようであり、密かなこだわりを滲ませた名を掲げ、昨年8月、ダイヤモンドダイニングの新業態として一号店をオープンしたこのブランドが、こだわりに共感してくださった多くのお客様のご支持を得て、ついに二号店をオープンするに至りました。

“うまさかば”と冠するほどに、“美味”にこだわった看板食材はふたつ。

ひとつめは鴨。

これまで海外産がポピュラーだったため、あまり知られていませんが、日本にも、生産者の手により大切に育てられ、日本人の舌に合い、世界にも羽ばたくほどの実力を持つ国産のブランド鴨があるのです。

それが、京都府産の「京鴨」と、岩手県産の「岩手鴨」。

いずれも、鴨肉に対する日本人の既成概念を180度ひっくり返すほど、驚きの美味さを備えています。

そして馬。

こちらには、ダイヤモンドダイニングきっての人気ブランド「馬並み家」の看板食材でもある青森県に位置する「小田桐産業」から届けられる馬肉をご用意しました。

鴨肉も馬肉も、低カロリーながら、鉄分やビタミンなどの栄養成分を多く含む食材ゆえに、“美味”と“健康”を掛け合わせた冠を名乗らせていただいております。

どうぞ引き続き“かもうま”と呼んで、ご愛顧賜れますように…。



「鴨ときどき馬」が、まずお客様に出逢ってほしい極上食材が「京鴨」。
茶葉の名産地として全国的に知られている京都府宇治市で、現地の生産者の皆様の熱意によって生まれ、
新たな京のブランド食材として、ここ数年、密かに注目を集めています。
清潔な飼育環境のもと、最良の専用飼料で育成された肉の美味しさは、家禽業界初となる科学的な調査で証明されたほど。
「鴨ときどき馬」では、“鴨が葱をしょってくる”と、ことわざにもなるほどの揺るぎない相棒である葱にもこだわって、
京鴨の美味さを最大限に引き出した看板料理をご用意しています。



鴨葱焼き 2人前 1,980円

一号店でのオーダー率は今や8割超え。「京鴨」の美味しさをストレートに堪能していただきたくて、「鴨ときどき馬」が絶対の自信を持ってお薦めし続け、お客様にもご支持いただくことができたまさしく看板中の看板料理。

肉と脂のバランスが良く、しっかりとした旨みが凝縮したコクのある京鴨のもも肉を使用。葱は埼玉県の肥沃な農地を使って大切に育てられた白葱の「葱王」を合わせています。収穫したその日に出荷される新鮮な「葱王」は甘みも強く、熱を加えると中がトロリとなる食感も魅力。「京鴨」のもも肉から溶け出す上質な脂で焼き上げると、肉の脇役などとは決して呼ばせない、堂々たる美味さの存在感を放ちます。

鴨葱焼きと鴨しゃぶセット 2人前 5,480円

鴨葱焼きと焼きしゃぶセット 2人前 4,480円

「鴨葱焼き」をお召し上がりいただいたあとの鍋には、京鴨の美味しい脂が残っています。この脂が最高の隠し味となり“京鴨美味劇場”の第2幕が開演します。鍋に出汁を加えて「しゃぶしゃぶ」に。もしくは脂を活かして「焼きしゃぶ」に。薄切りにした「京鴨」のもも肉とむね肉の2種を、葱と一緒にシンプルにお楽しみいただける鍋料理です。

こちらの“相棒葱”には京野菜の代表格として知られる「九条葱」を。青葱である「九条葱」は、しゃきしゃきとした歯ざわりで葱の風味も強く、「京鴨」と合わせると、味と食感の両面で、絶妙なアクセントとなっています。



鴨葱焼きと焼きすきセット 2人前 4,980円

「しゃぶしゃぶ」と並び立つ日本人のご馳走の代表格と言えば「すき焼き」。昨年秋より一号店でご提供を開始したところ、「鴨しゃぶ」に比肩するほどご好評いただき、二号店では、グランドメニューとして堂々ラインナップすることができました。

「しゃぶしゃぶ」同様、「鴨葱焼き」の脂が残った鍋に、「京鴨」と「九条葱」に加え、ブラウンエのき、ミニトマト、生麩など、種々の具材を入れて、「京鴨」の脂をまとわせながら適度な焼き目が付くまで焼いたら、醤油、酒、砂糖、みりんなどを合わせた割り下を入れ、ひと煮立ちさせたら食べごろに。それぞれの出汁と割り下の濃厚甘辛味で煮上がった具材を生卵に絡めてお召し上がりいただきます。締めは王道の「うどん (440円)」がオススメです。

オープン記念特典

オープン記念として、8月31日(木)までの期間、すべてのコースを1,000円割引にてご提供いたします。

看板料理各セットメニューに加え、ユニークなサイドメニューも盛り込んだ「鴨ときどき馬」のあらゆる表情をお楽しみいただけるコースの数々を、この機会にぜひ一度お試しください。

■ 鴨葱焼きと鴨しゃぶしゃぶコース【7品】

■ 鴨葱焼きと鴨焼きしゃぶコース【7品】

各 5,000円 ⇒ **4,000円** / «飲み放題付»7,000円 ⇒ **6,000円**

■ 鴨葱焼きと鴨の焼きすきコース【8品】

各 6,000円 ⇒ **5,000円** / «飲み放題付»8,000円 ⇒ **7,000円**

■ 鴨馬刺し盛りと鴨葱焼き鴨しゃぶコース【8品】

各 6,000円 ⇒ **5,000円** / «飲み放題付»8,000円 ⇒ **7,000円**



刺し

看板役者の登場を待つ間、もう一つの極上食材“ときどき馬”こと馬肉が貴方をおもてなしいたします。ご用意しているブランドは“一度食せば忘れられない馬肉”と呼ばれ、静かで熱い支持を集めている「小田桐産業の馬肉」。本州の最北端に位置し、夏は冷涼で、冬は地吹雪が吹き荒れるほどの青森県の気候の中で、この地域特性を生かしながら、一頭一頭大切に育てられている極上食材です。そして、「刺し」部門の鴨パートには、同じ東北地方を故郷とする「岩手鴨」をキャストイング。鶏舎の向こうの陸中海岸から海の風を受ける、のびのびとした環境で育った健康そのものの鴨です。衛生面の配慮を徹底的に行き届かせた「鴨」と「馬」、それぞれの新鮮な「刺し」をぜひお楽しみください。



■青森県産小田桐牧場 馬刺し

赤身 1,480円 霜降り 1,580円 肩ロース 1,280円
 ハツ 980円 馬タンズモーク 990円
 3種盛り 1,980円

■岩手鴨使用 低温調理鴨刺し

レバー刺し 980円 ハツ刺し 980円
 砂肝刺し 980円 2種盛り 1,480円

■岩手鴨と馬刺し お刺身4種盛り 2,480円

つまみ・p

「鴨ときどき馬」は、“使い勝手の良い居酒屋”というもう一つの表情も持っています。サラダに焼き物、揚げ物からメに至るまで、一見居酒屋の定番メニューでありつつも、「鴨ときどき馬」らしい、遊び心に溢れた個性際立つサイドメニューたちをご紹介します。



鴨 de ポテトサラダ

640円

サラダとは思えない肉肉しい見た目が特徴的。鴨肉の中には、クリーミーなマッシュポテトが隠れています。アンチョビとマスタードが効いた味わいがヤミツキになりそうなポテトサラダに、鴨肉の脂といくらの塩気が絶妙に絡み合う、リピート必至の一品です。



鴨出汁で食べる馬肉水餃子

740円

鴨肉同様にヘルシーな食材として近年脚光を浴びている馬肉を餡にして、油を使わない水餃子に仕立てた“罪悪感少な目”な餃子。ツルツル&モチモチした食感の皮に、鴨由来の旨みが溶け込んだスープが絡みつき、至極の味わいに。



希少部位 馬酢もつ

590円

人気の馬肉ですが、内臓肉の「もつ」は、あまり出回っていない珍しい部位。牛や豚に比べて身が厚くしっかりとした食べ応えがあるのが特徴です。「鴨ときどき馬」では、素材の新鮮さゆえに、さっぱりと「酢もつ」で、本来の旨みと食感をお楽しみいただけます。



鴨肉じゃが

690円

登場した瞬間「丸ごとのじゃがいもを使った肉じゃが!？」と驚いてしまうルックス。箸を入れるとその正体に次なる驚きが…! 鴨肉、玉ねぎ、糸こんにゃく、そしてじゃがいもを甘辛く味付けた、見た目は奇抜ながら、“ザ・王道”の美味しい肉じゃがです。



鴨挽き肉のお月見つくね

690円

鶏肉よりも脂質が多い鴨肉は挽くことで、旨みたっぷりの肉汁を内包した、ふんわりとジューシーな仕上がりに。まるやかな黄身との相性も抜群です。丁寧に手仕込みし、串に刺さない大きめスタイルでご用意する、定番ながら「鴨ときどき馬」自慢の焼き物です。



鴨ハツとにんにくの芽 鉄板焼き

690円

心臓にあたる部位のため筋肉質で、食感の楽しい「ハツ」を、にんにくの芽と醤油で炒めたおつまみとしてまさに“テッパン”なメニュー。ビールにハイボール、焼酎、日本酒、ワインまで、どんなお酒も呼び込んでしまうので、飲み過ぎ注意、かもしれません。



鴨肉のかわいいメンチ 740円

お通しの一つとして真っ先にお客様の目の前に登場するのが、実は「メンチカツ」。何も付けずにそのまま食べても美味！添えたケチャップ＆マヨネーズベースのオーロラソースと合わせたらもっと美味!!な一品に、ぜひお通しからの“おかわりオーダー”を。



鴨ささみの包み揚げ 柚子塩 690円

淡白だからこそ油との相性が良く、肉の旨みをストレートに表す「ささみ」を、“天使の髪”と呼ばれるほど細い麺・カダイフで包んで揚げました。外はサクサク、中はジューシーなフライは、長崎県・五島灘産の塩で作った柚子塩で、さらに味が際立ちます。



岩手鴨 砂肝の唐揚げ 640円

居酒屋メニューの定番「砂肝の唐揚げ」も鴨を使うと一風変わった味わいに。コリコリした独特の食感は鶏肉と同じですが、鶏より大きめで味も濃厚なので、食べ応えと満足感は充分。ピリッと辛みが効いた赤柚子胡椒と合わせれば、最高のお酒のお供に。



馬肉赤身のにぎり 890円

宴を粋に締めたい時、寿司は特に場によく合います。しっとりとした張りのある肉質で柔らかく、馬肉特有の旨みが凝縮した赤身の寿司は、高級魚の握りにひけを取らない美味さで華やかな締めの一と時を演出します。



鴨の石焼親子丼 890円

玉子でとじた鴨肉のそぼろ餡と、丁寧にローストした厚切りの鴨肉を乗せた、鴨肉の旨みを存分に味わえる食べ応えのある丼ご飯。アツアツの石椀のできるお米のおこげも、旨みの一つです。



鴨蕎麦 890円

名物の鍋物の締めにもお薦めしている蕎麦。鴨出汁たっぷりのかけ蕎麦と鴨肉、少し炙った「葱王」の組み合わせは、五臓六腑に優しく染みわたるようで、美味しいお酒を飲み明かした後は、特にピッタリです。

その他の“かもうま”メニュー

- 鴨のかわいいサラダ 390円
- 鴨とトマトのカプレーゼ 740円
- 鴨ささみのおろしポン酢 540円
- 鴨出汁 だし巻き卵 690円
- 鴨ロースの天婦羅 740円
- 馬肉のとろたく細巻 840円

※表記価格はすべて税込です

店舗情報

本の街・神保町。古い紙とインクの匂いがほのかに感じられ、静かな落ち着きを漂わせるこの街の一角に、この度「鴨ときどき馬」はお邪魔しました。

決して広くはなく、こぢんまりとした設えの店ですが、コの字型の白木のカウンターを中心に、個室席も含め、5卓20席のテーブル席を配し、上品さと清潔感を大切に空間作りをしています。

- 店名 鴨ときどき馬 神保町本店 (カモトキドキウマ ジンボウチョウホンテン)
- 住所 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-2-12 アイビー第一ビル B1F
- アクセス 都営新宿線・三田線 地下鉄半蔵門線 神保町駅 A5 出口徒歩 5分
- TEL 03-5280-1065
- 営業時間 月～金・祝前 17:00～23:30 土・日・祝 16:00～23:00
- 定休日 無
- 席数 37席
- 坪数 24.03坪
- 平均予算 5,500円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kamotokidokiuma/jinbocho>
- 公式 Instagram <https://www.instagram.com/kamotokidokiuma/>



【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-grp.com HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>