



第2弾!
鍋

和風の「ごま」や「豆乳」スープが中華の「坦々」スープに！濃厚チーズやエスニックまで

『味変化鍋』

味わいの変化で楽しみも2倍に！ ♪もさらに美味しくなる！！

ダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する、『九州黒太鼓』6店舗、『九州黒太鼓 池袋』、『蒸し屋清郎』、『あくとり代官 鍋之進』では、途中から鍋出汁にソースや味付けした具材、素材を加えて味の変化を楽しんでいただく『味変化鍋』が登場します。

「黒ごまモツ鍋」から「担々モツ鍋」に味変化！
『**国産牛 黒モツ鍋**』1人前 1,239円



手間暇かけて仕込んだ自家製スープにたっぷりの黒ごまをきかせた新しい味わいのモツ鍋です。
途中でピリ辛ソースを入れて、黒ごま担々スープに味変化できます。
♪は、もつから出た旨みと濃縮した黒ごま担々スープの濃厚ソースで中華麺を炒めれば「黒ごま担々焼きそば」の完成です。

九州黒太鼓
焼酎料理

「九州黒太鼓 新橋」「九州黒太鼓 田町」「九州黒太鼓 品川」「九州黒太鼓 恵比寿」
「九州黒太鼓 横浜」「九州黒太鼓 紅葉の里」全6店舗で実施



- 店舗:九州黒太鼓 紅葉の里
- 住所:中央区銀座 6-13-3
井門銀座みゆき通りビル 2・3F
- 電話:03-5565-7100
- URL:<http://r.gnavi.co.jp/g600116/>

マイルドな「豆乳鍋」がパンチの効いた「担々鍋」に味変化！
『**豚塩麺の豆乳変化鍋**』1人前 1,450円



豆乳ベースのクリーミーなスープに塩麺で漬けて柔らかくした豚肉と野菜を入れて豆乳鍋を楽しんだ後、残ったスープに味付けしたひき肉と辛味噌、青梗菜、黒七味を加えて、担々鍋に。
マイルドな味わいから一変、コクのある辛さの2つの味わいととも、♪には麺を加えて担々麺に仕上げてください。



- 店舗:九州黒太鼓 竹取の里 池袋店
- 住所:豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東3号館 B1
- 電話:03-3985-2191
- URL:<http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

女子に人気のチーズ鍋にモッツアレラチーズを加えて濃厚な「チーズフォンデュ」に味変化！
「彩り野菜の西京味噌チーズ鍋」 1人前 1,680円



西京味噌の甘みがチーズの味わいをさらにマイルドに仕上げた、クリームチーズと西京味噌の組み合わせが、相性バツグンのチーズ鍋です。
 具材は、クリーミーな味わいに合う緑黄色野菜たっぷりヘルシーに。
途中、トッピングのモッツアレラチーズを加え、チーズフォンデュ風に味変化をしてお楽しみいただけます。



- 店舗: 蒸し屋清郎 渋谷
- 住所: 渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B1
- 電話: 03-3770-5741
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600154/>

お好みでスパイスを加えて♫のナンにもぴったりの「本格エスニックカレー」に味変化！
「柔らかビーフとごろごろ野菜 エスニックカレー鍋」 1人前 1,554円



じっくり煮込んだ牛肉と、かぼちゃやレンコンなどの根菜、パプリカやブロッコリーなどのカラフル野菜と一緒に楽しめるボリューム満点の鍋。
後半はお好みで数十種類ブレンドしたスパイスを入れて、本格派エスニックカレーへの味変化をお楽しみいただけます。
 ♫には、鍋では珍しいナンをご用意しました。



- 店舗: あくとり代官 鍋之進
- 住所: 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- 電話: 03-5458-4030
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

※鍋は全て2人前よりご注文承ります。

その他、この冬の鍋メニューは DDG ホームページ「鍋フェア 2013-2014」はこちら
<http://www.diamond-dining.com/event/nabefair/>

【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・江角・重田

TEL 03-6860-3257 FAX 03-6860-3263

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