



2014. 6. 6. Fri 大阪・京橋に GRAND OPEN !!  
趣のある蔵元個室で九州味巡り「薩摩ごかもん」

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)はこの度、活いかと九州郷土料理の店「薩摩ごかもん」を大阪・京橋に6月6日(金)オープンいたします。「薩摩ごかもん」はお客様に大変ご好評いただいております。天満橋、京都、梅田に続き、4店舗目の出店となります。大衆居酒屋が軒を連ねる大阪・京橋エリアに誕生する大人の個室居酒屋です。



海と大地の豊かな恵みから生まれた九州発の食材、  
味わい豊かな九州郷土料理の数々を  
趣のある個室を中心とした店内でお楽しみください。  
厳選された九州料理と豊富に揃う本格焼酎の  
九州・薩摩“すごかもん”をご堪能ください

### 店舗概要

店名	蔵元個室 薩摩ごかもん 京橋本店(さつまごかもん きょうばしほんてん)
業態	九州料理専門店
住所	〒534-0024 大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1~4F
アクセス	京阪電鉄 京橋駅より徒歩 3 分、地下鉄長堀鶴見緑地線京橋駅より徒歩 3 分 JR京橋駅より徒歩 6 分
電話	06-6136-1098
FAX	06-6136-1099
営業時間	17:00~24:00(LO23:00)
定休日	なし
席数	82 席(個室 6 室)
坪数	61.64 坪
ターゲット層	20 代~60 代のOL・ビジネスマン
ご予算	4,000 円
チャージ	450 円
メールアドレス	<a href="mailto:gokamon-kyobashi@diamond-dining.com">gokamon-kyobashi@diamond-dining.com</a>
ホームページ	<a href="http://www.diamond-dining.com/">http://www.diamond-dining.com/</a>

## 店内

一棟4階建ての『薩摩ごかもん』が誕生しました。

イカや旬の魚が泳ぐ大きな水槽のあるエントランスから店内に入ると

1Fは職人の技を堪能できるカウンター席とテーブル席の活気ある空間となっています。

2Fは掘り座敷の個室を3室ご用意し、最大30名様のご宴会にもご活用いただけます。

3Fは隠れた8名様用の個室1室をご用意。

4Fは坪庭も見える個室もご用意しており、大人のお集まりにぴったりです。



### <お席のご案内> 全82席、個室6室、最大ご宴会人数30名様

1F □カウンター席 7席

□テーブル席 4名様用×3卓

2F(最大30名様のご個室としてご利用いただけます)

□掘り座敷個室 8名様×1室、10名様用×1室、12名様用×1室

3F □掘り座敷個室 8名様用×1室

4F □ボックスシート 4名様用×1卓、6名様用×3卓

□テーブル個室 4名様用×1卓、6名様用×1卓



## 料理

熊本県産天草大王は、シンプルな炙り焼きや素材そのものの味わいを堪能できる鍋料理をご提供。

また、鹿児島県産黒毛和牛や沖縄県産紅豚など希少価値の高い吟選食材と

奄美の鶏飯や大分のりゅうきゅう丼など九州の“うまかもん”を取り揃えています。

### ■こだわりの料理■

#### 熊本県産 幻の地鶏「天草大王」

「幻の地鶏」と呼ばれる熊本県産の「天草大王」は、

天草の自然を活かしたすばらしい環境の中で飼育され、

大きいもので90cmにまで成長する世界最大級の地鶏です。

飼料には天草の特産品「いわし、ちりめんじゃこ」、

近海で取れる「ひじき、わかめ」などを使用。

さらに地元の豆腐店の「おから」や「野菜」を与え、

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味を実現しています。

□天草大王 もも炙り焼き 1,980円

□天草大王 熟成旨肉の柚子味噌焼き 1,380円

□天草大王と紅豚のつくね ごかもん焼き 980円





## 沖縄県産 紅豚

「紅豚」とは沖縄県内にあります3箇所の契約農家だけで、20年以上に渡り研究を重ねた結果、豚肉特有の臭みのない、ジューシーで柔らかい肉質と、驚くほどさっぱりとした甘みのある脂身の上質な肉を実現しました。

- 沖縄 じっくり煮込んだ紅豚のラフテー(角煮) 980 円
- 厚切り紅豚カルビの鉄板焼き 1,180 円..
- 沖縄県産 紅豚の豚汁 750 円



## いけすでから引き揚げる「薩摩ごかもん名物!活イカの姿盛り」

いけすの中をキラキラ輝き、泳ぐ産地直送の新鮮なイカ。お造りで味あう活イカの姿造りは薩摩ごかもんの逸品です。捌きたての今まで味わったことのないコリコリした食感と時間が経つにつれて湧き出す甘みを味わえます。げそやみみといったお刺身以外の部分は天ぷらか塩焼きにてご提供いたします。

□薩摩ごかもん名物!活イカの姿盛り 10g 178 円

- ・1~4 月 ヤリイカ
- ・4~5 月 アオリイカ・スルメイカ
- ・6~1 月 剣先イカ

## ごかもん名物の九州4大鍋

天草大王を贅沢に使用した「水炊き」をはじめ、福岡県産の宗像牛と沖縄県産の紅豚が両方たのしめる特製「すき焼き」、黒毛和牛のプリプリの高級もつを使った「もつ鍋」、素材の味わいを存分に楽しめる紅豚の「味噌鍋」、さらに、魚介たっぷりのごかもん特製「ちゃんこ鍋」も加えた名物の5大鍋をご用意。

□黒毛和牛のもつ鍋 1 人前 1,280 円

豚骨ベースのスーププリプリもつと丸腸を使用した

□幻の地鶏 天草大王白濁の水炊き 1 人前 2,300 円

コラーゲンたっぷりの白濁スープと天草大王を贅沢に使用した究極の水炊き

□福岡県産宗像牛と紅豚のごかもんすき焼き 1 人前 2,300 円

鹿児島県産黒毛和牛と沖縄県産紅豚をつかった

特製すき焼き紅豚の素材が際立つ逸品。

豚骨スープで最高の豚しゃぶをご賞味ください。

## <料理メニュー例(全約 60 種類)>

### 【サラダ】

紅芯大根と釜揚げしらすのシャキシャキサラダ 720 円、九州美人サラダ 780 円ほか

### 【野菜の逸品】

アスパラ炙り焼き 590 円、焼きトマトチーズのせ 420 円、特大焼き茄子 420 円ほか

### 【馬刺し】

馬刺しの盛り合わせ 1,580 円、馬刺しのユッケ 980 円ほか

### 【うまか名物】

[博多] 明太出汁巻き 650 円、[博多] いわし明太 580 円

[福岡] 黒豚羽根付き鉄板餃子 980 円、[宮崎] チキン南蛮 900 円ほか

### 【九州の鮮魚一夜干し】

[大分] 関の鯖 1,200 円、[大分] かます 680 円、[長崎] ふぐ 980 円

### 【九州鮮魚】

[鹿児島] きびなご刺身 720 円、[鹿児島] 枕崎産鰹のたたき 1,300 円

### 【うまか飯】

[大分] りゅうきゅう丼 1,280 円、[宮崎] 肉巻きおにぎり 680 円ほか

### 【うまか麺】

[長崎] 五島うどん 冷やし 850 円、[長崎] 五島うどん 釜揚げ 980 円ほか

### 【あみや〜もん】

阿蘇山ジャージー牛乳アイス 400 円、宮崎名物マンゴーパフェ 720 円ほか



## 飲み物

九州といえば、いわずと知れた本格焼酎の名産地。

本格焼酎は、産地それぞれの豊かな自然の中で生まれた農作物を原料として生まれます。

原料の種類はもちろんのこと、蒸留や熟成の方法、使用する酵母や麹菌などもその土地や、それぞれの蔵で異なるため、蔵ごとのさまざまな味わい・風味を楽しむことができます。



### 九州各地の本格焼酎(60種類)

【芋焼酎(40種類)】[鹿児島] 黒霧島 480 円、[鹿児島] 晴耕雨読 600 円、[鹿児島] 天使の誘惑 1,200 円ほか

【麦焼酎(10種類)】[宮崎] 中々 550 円、[大分] 兼八 600 円、[宮崎] 百年の孤独 900 円ほか

【米焼酎(3種類)】[宮崎] 山せみ 550 円、[熊本] 水鏡無私 550 円、[熊本] 鳥飼 780 円ほか

【黒糖焼酎・ごま焼酎(5種類)】[鹿児島] よーおりよーおり 550 円、[熊本] 黒胡宝 500 円、[熊本] 金胡宝 600 円ほか

【泡盛(2種類)】[沖縄] 多良川 580 円、[沖縄] ちゅらら 600 円ほか

### <ドリンクメニュー例(約100種)>

□梅酒(10種)480円～ □日本酒(8種類)580円～

□ワイン(6種)グラス580円～、ボトル3,200円～

□生ビール(3種)580円～ □サワー(7種)480円～

□カクテル(6種)680円

□ソフトドリンク(8種)380円～

※価格は全て税抜きです

### 【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 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / HP <http://www.diamond-dining.com/>