

2014.8.19.Tue 立川駅前「NIS WAVE.1」に Renewal Open !  
洗練された寛ぎの個室空間で楽しむ  
野菜たっぷりで女性に人気のヘルシーな「せいろ蒸し」  
『霧乃個室 清郎 立川』

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングは『しゃぶしゃぶ大地の贈り物 立川』を2014年8月19日(火)に野菜たっぷりで女性に人気のヘルシーな「せいろ蒸し」をご提供する『霧乃個室 清郎 立川』としてリニューアルオープンいたします。

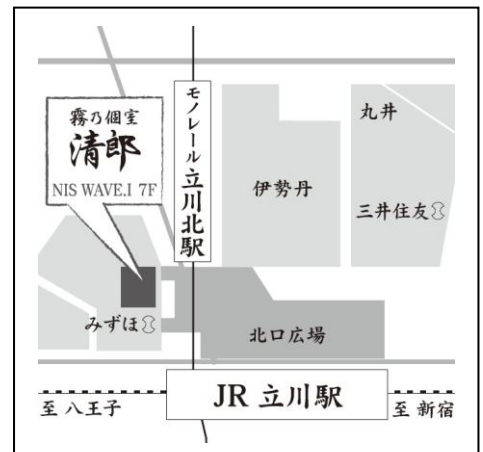
-立川- せいろ蒸し・個室  
霧乃個室 清郎



蒸すことで食材のうまみ成分を逃がさず  
ギュッと凝縮した素材の美味しさを味わえるのが「せいろ蒸し」です  
ゆるやかにせいろから立ちのぼる湯気が、素材をやさしく包み込み、  
より美味しく、よりヘルシーな料理へ変身させます  
つけだれは、素材の味を引き立てるシンプルな「あごだし」を基本に  
味の変化が楽しめる「トマト」や「チーズ」など6種のたれもご用意しています

### 店舗概要

店舗名	霧乃個室 清郎 立川 (きりのこしつ せいろう たちかわ)
住所	〒190-0012 東京都立川市曙町 2-4-5 NIS WAVE .1 7F
アクセス	JR 中央線、南武線、青梅線 立川駅より徒歩 1 分 多摩都市モノレール立川北駅よりすぐ
TEL	042-522-3430
営業時間	17:00~23:30 (L.O.22:30) 日・祝日 ~23:00 (L.O.22:00)
定休日	なし
総席数	129 席 (個室 12 室)
総面積	47.7 坪 (157.7 m <sup>2</sup> )
平均予算	3,500 円
メールアドレス	seiro-tachikawa@diamond-dining.com
ホームページ	http://r.gnavi.co.jp/9r2m15jf0000/



## 空間のご案内

白を基調にした明るい雰囲気の上品で洗練された店内には  
さまざまなタイプの個室を多数ご用意しています。  
4名様向けの個室から最大20名様向けの個室までご用意していますので  
特別なお集まりや記念日にご満足いただけるひとときをお過ごしいただけます。

### <お席詳細> 129席、個室全12室

- 20名様用堀座敷個室×1室
- 12名様用堀座敷個室×1室
- 7名様用テーブル完全個室×1室
- 5名様用堀座敷個室×1室
- 4名様用堀座敷ボックスシート半個室×3卓
- 14名様用堀座敷個室×1室
- 8名様用堀座敷完全個室×2室
- 6名様用堀座敷完全個室×2室
- 4名様用堀座敷完全個室×3室



## お料理のご案内

お肉やお野菜のうまみはもちろん栄養も逃がさない「せいろ蒸し」。  
蒸すことにより、ギュッと凝縮した素材そのもののうまみをご堪能いただけます。  
その他、カルパッチョやこぼれ寿司など見た目も華やかでお酒に合う女性に人気の料理を揃えました。

### ■こだわりの料理■

#### 野菜たっぷりの「せいろ蒸し」(全5種類)

「せいろ蒸し」は、野菜をたっぷりと敷き詰めた上にお肉やお魚を重ね、ふたをして蒸すことによりお肉は、みずみずしくふっくらとした口当たりになり、お肉やお魚の旨み成分が凝縮されたエキスをまとったお野菜は、驚くほどの美味しさに仕上がります。蒸しあがったお肉やお野菜につけるつけだれは、素材のうまみを引き立てる上品な「あごだし」を基本だれに「トマト」「しょうが」「みそ」「ポン酢」「チーズ」「胡麻」の6種類の特製だれをご用意。特製だれは、基本だれに加え、1人前のご注文につき1種類、2人前なら2種類のたれをお選びいただけます。

- 霧島黒豚とお野菜のせいろ蒸し 1,790円
- 黒毛和牛のお野菜のせいろ蒸し 1,800円
- 日南鶏とお野菜のせいろ蒸し 1,590円
- カンパチとお野菜のせいろ蒸し 1,790円
- 旬菜たっぷりお野菜のせいろ蒸し 1,590円



<その他、料理メニュー例 (約 50 種) >

□刺身、カルパッチョ

マグロのカルパッチョアンチョビマヨネーズ 790 円  
 カンパチのカルパッチョオリエンタル仕立て 890 円  
 サーモンとアボカドのカルパッチョレモンドレッシング 990 円  
 お刺身三種盛り 1,390 円

□馬刺し

桜咲く、カルパッチョ 1,390 円  
 ふたえご 990 円  
 馬刺し盛り合わせ 2,500 円

□サラダ

蒸し鶏と香味野菜の中華サラダ 790 円  
 三種のトマトと赤いお野菜サラダ 790 円  
 スペイン産 生ハムとポテトのサラダ 890 円

□逸品

水餃子食べるラー油と葱ぶっかけ柚子ポン仕立て 790 円  
 ガーリックトースト 特製ゴルゴンゾーラソース 580 円  
 牛ハラミガーリックステーキ 1,290 円

□豆腐、湯葉、生麩

生麩田楽 790 円  
 サーモンとアボカドの生湯葉春巻きイクラのせ 790 円  
 豆腐とキムチと豚バラ肉のチゲ 890 円

□麺、飯

豪華絢爛のつけ寿司 1,800 円  
 海鮮ちらし寿司 990 円  
 石焼き高菜そばろご飯 590 円

□甘味

とろける杏仁豆腐 390 円  
 黒胡麻アイス最中 490 円  
 カステラのキャラメリゼ黒糖黄粉アイス添え 490 円



## お酒のご案内

全国各地から集めた定番から珍しい果物を使った 20 種の果実酒をはじめ、フルーツワインやサングリアなど甘めのワインメニュー、ノンアルコールのオリジナルカクテルもご用意。お酒が苦手な女性にも、お料理だけでなく、お飲み物まで楽しんでいただけるラインナップとなっています。

### ■こだわりのお酒■

#### 梅酒・果実酒（約 20 種）420 円～

定番の「梅酒」はもちろん、「いちご」や「メロン」

「ぶどう」「みかん」「焼きいも」まで、

珍しい果実種を多数取り揃えました。

「いちご梅酒牛乳」や「めろめろメロン梅酒牛乳」など

牛乳割りもオススメです。

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| ■ダーズリン梅酒 450 円       | ■いちご梅酒 490 円    |
| ■めろめろメロン梅酒 490 円     | ■塩ゆず 490 円      |
| ■丹波深山 ぶどう酒 490 円     | ■あらごしみかん酒 490 円 |
| ■なると金時 焼きいものお酒 490 円 |                 |



- |                 |
|-----------------|
| ■かわいい白ライチ 490 円 |
| ■一根六葉 490 円     |

#### バリエーション豊かなワインメニュー（14 種類）450 円～

ワインにはさらにひと工夫加え、ワインにソーダやジンジャーエールを合わせたハイボール風やスパークリングワインがベースのモヒートなど、カクテル感覚でお楽しみいただけるメニューをご用意しました。

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| ■ワインハイボール（赤・白）490 円  | ■ワインジンジャーハイボール 490 円 |
| ■グレープフルーツサングリア 530 円 | ■オレンジサングリア 530 円     |
| ■スパークリングモヒート 890 円   | ■マンゴースパークリング 890 円   |

#### ノンアルコールカクテル 490 円～

お酒のような複雑で深みのある味わいと、お酒が飲めない方でもお酒を飲んだ気分になれ、

楽しくなって気持ち盛り上がると人気のノンアルコールカクテル。

お酒を飲む方も飲まない方もみんなが楽しめる、そんな場をご提供します。

- |  |
|--|
| ■抹茶でチャチャ茶（抹茶シロップ、ウーロン茶）480 円           |
| ■湯煙美人にご満悦（ビニャコラーダシロップ、パインジュース、牛乳）520 円 |
| ■爽やかに夏男『清郎』（ミントシロップ、ライムジュース、ソーダ）520 円  |

#### <その他、料理メニュー例（約 50 種）>

- |                  |                     |                     |
|------------------|---------------------|---------------------|
| □ビール（5 種）430 円～  | □麦酒カクテル（5 種）530 円   | □日本酒（30 種）490 円～    |
| □本格焼酎（16 種）420 円 | □ハイボール（7 種）420 円～   | □サワー（10 種）420 円     |
| □カクテル（26 種）490 円 | □焼酎ボトル（5 種）1,990 円～ | □ソフトドリンク（10 種）320 円 |

※価格は税抜き表示です。

#### 【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 / HP <http://www.diamond-dining.com/>