

依然として続く肉ブームの今年は鍋も肉で決まり！
「2014-2015年鍋」第1弾 肉・肉・肉の肉三味
『ガッツリ肉鍋』

株式会社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店舗と『鳥福』4店舗、『やきとり〇金』9店舗では、鍋を覆うほどの大量の肉を使用した『ガッツリ肉鍋』が今年の冬の鍋新メニューとして登場します。

チャーシュー並みの厚切り豚肉が鍋全面を覆う 辛さとガッツリ肉とのコラボレーション！
『豚バラ肉と白菜の宮崎辛鍋』 1人前 1,680円



当店名物・宮崎生まれのご当地「辛麺」のスープをベースにした「宮崎辛鍋」。
 そこに並んだ具材は鍋に敷き詰められたチャーシューを思わせる大量の厚切り豚肉。
 唐辛子とニンニクの効いた特製スープは、辛味と旨みがクセになる味わいです！
 11月1日スタート予定。

九州黒太鼓



博多のもつ鍋・串焼き・鉄板餃子
 熊本の馬刺し・辛子レンコンなど
 九州の山・海の旨いもんが勢ぞろい

■九州黒太鼓 池袋／	豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1	03-3985-2191	http://r.gnavi.co.jp/g600107/
■九州黒太鼓 新橋／	港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F	03-3593-4500	http://r.gnavi.co.jp/g600139/
■九州黒太鼓 恵比寿／	渋谷区恵比寿西 1-13-3 ROOB6 3F	03-3496-4010	http://r.gnavi.co.jp/g600147/
■九州黒太鼓 田町／	港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1	03-3451-3866	http://r.gnavi.co.jp/g600182/
■九州黒太鼓 品川／	港区港南 2-5-5 港南 OMTビル 4・5F	03-6863-5410	http://r.gnavi.co.jp/g600198/
■九州黒太鼓 横浜／	神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RONビル 4F	045-290-0677	http://r.gnavi.co.jp/g398534/

内臓系もお肉も両方楽しめる 焼き鳥の具で覆われた鳥屋ならではの鍋
『つくば鶏のメリメロ鍋』 1人前 1,290円



メリメロとは「ごちゃまぜ」という意味で、新鮮なつくば鶏のもも肉をはじめ、内臓系もレバー、ハツ、砂肝、はらみ、ぼんじりも加えた、つくば鶏を丸ごと堪能出来る冬おすすめのお鍋です。
 出汁は醤油ベースに焦がし葱を加えたコクのある芳醇な味わい。鶏の様々な部位を一度に楽しめるのは鶏専門店ならではの！11月1日スタート予定。

鳥福



炭火焼き鳥やこだわりのつくね、鶏の旨味とコラーゲンたっぷりの絶品水炊きが自慢の鶏料理専門店

■聖橋 鳥福／	千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィンビル 6F	03-3292-8680	http://r.gnavi.co.jp/g600159/
■上野 鳥福／	台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F	03-3835-4822	http://r.gnavi.co.jp/g887407/
■水道橋 鳥福／	千代田区三崎町 2-22-18 西山興業新水道橋ビル 4 階	03-3261-9626	http://r.gnavi.co.jp/g600193/
■九段下 鳥福／	千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2 階	03-3261-7606	http://r.gnavi.co.jp/g600191/

山盛りの肉と白濁スープが超ど級のインパクト!!!

『○金特製 水炊き鍋 濃厚白濁スープ』 1人前 880円



ゼリー状になったコラーゲンたっぷりのスープとぶつ切りの鶏肉が山盛りに盛られたインパクト大の特製鍋です。
火にかけるとゆっくりと溶け出しトロトロの濃厚白濁スープに。鶏の旨味がたっぷり凝縮されたスープは、最後の一滴まで飲みほしていただきたい深いコクのある味わいです。
10月7日スタート予定。

やきとり○金



熱々でお召し上がりいただける一口サイズ・30種類の焼き鳥と約70種のお酒がセルフ飲み放題

□八重洲本店／	中央区日本橋 3-2-3 ユニバース第一ビル 地下 1F	03-6841-6022	http://r.gnavi.co.jp/e620732/
□新橋本店／	港区新橋 3-18-1 新橋千陽ビル 2階	03-6841-6024	http://r.gnavi.co.jp/e620731/
□新宿本店／	新宿区新宿 3-34-16 池田プラザビル 4F	03-5363-6340	http://r.gnavi.co.jp/g600118/
□飯田橋本店／	千代田区富士見 2-11-10 FK富士見ビル B1F	03-3261-5320	http://r.gnavi.co.jp/e620735/
□川口本店／	埼玉県川口市栄町 3-1-16 川口共同ビル 8F	048-256-3340	http://r.gnavi.co.jp/e620737/
□国分寺本店／	国分寺市本町 2-8-6 FK大澤ビル B1F	042-328-0361	http://r.gnavi.co.jp/e620738/
□巣鴨本店／	豊島区巣鴨 2-4-4 大豊ビル 2F	03-3918-7801	http://r.gnavi.co.jp/e620739/
□田町本店／	港区芝 5-26-20 建築会館 B1	03-6858-0030	http://r.gnavi.co.jp/e620726/
□五反田本店／	品川区西五反田 1-25-1 KANOビル B1階	03-3490-9262	http://r.gnavi.co.jp/gd4w000/

※「飯田橋本店」と「五反田本店」、「川口本店」は通常ご提供メニュー・価格が他店舗と異なります。

※鍋は2人前よりご注文承ります。

※価格は税抜きです。

【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・重田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

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