

飲んだ後の「ラーメン」はもう古い！今年の夏は飲んだ後の「カレー」がブーム！！

鶏白湯のお茶漬け風やパクチースライスなど、あらゆるジャンルが勢ぞろい

お酒を飲んだ後は…「メカレー宣言！」

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)が運営する下記店舗では、様々なジャンルの業態特徴を生かしたメカレーを考案し、2015年7月1日より14ブランド96店舗にて展開します。

お酒を飲んだ後は…「メカレー宣言！」

2015.07.01Wed～08.31Mon

今年の夏はスパイスたっぷりのメカレーで飲んだ次の日も元気に過ごしませんか？

ダイヤモンドダイニンググループの「メカレー」とは、二日酔い予防とおなじみの「ウコン」=カレーには欠かせないスパイス「ターメリック」を使い、気分をスッキリさせる「酸味」を隠し味や添え物で効かせ、飲んだ後でも胃に負担をかけない「小さいサイズ」のカレーのこと

		<p>みんなで、食べてみたい！ 食べたなら美味しかった！ を投票してね？</p> <p>人気投票 受付中</p> <p>食べてみたい！のビジュアル部門と食べて美味しかった！の美食部門の二部門で人気投票をWEBで受付中！</p> <p>今年夏の夏は、居酒屋・バルの「メカレー」に決まり！！</p> <p>http://www.diamond-dining.jp/event/shime-curry/</p>	

※商品は全て税別表記です。ランチタイムは対象外となります。 ※1 勝浜町・渋谷・池袋・九段下・田町 ※2 高田馬場・恵比寿・横浜みなとみらい・浦和 ※3 品川・横浜新橋・新橋駅前 ※4 六本木・赤坂・銀座・麹町・有明 ※5 三軒茶屋・目黒 ※6 目黒・品川・田町・新橋(以上対象外) ※7 水戸橋・九段下・御茶ノ水・上野(上野広小路除く)

メにぴったり！汁もの系

鶏出汁のスパイシーなスープカレーが美味しい



スープカレー-DE
焼きおにぎり茶漬け
390円

鶏ガラスープで仕上げた、コクのあるスープカレーと焼きおにぎりのコラボ。

鶏居酒屋「鳥福」
4店舗(水道橋・九段下・御茶ノ水・上野) ※上野広小路除く
<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=220&b=127>

比内地鶏専門店の白濁スープでメカレー



白濁茶漬けでめる
比内地鶏のキーマカレー
〜トマトのピクルス添え〜
500円

比内地鶏 100%のひき肉を使用し、深みと香り豊かなキーマカレーに！旨味の凝縮した白濁スープとの相性はまさに至福の逸品。高糖度トマトのピクルスと共に召し上がり頂けます

比内地鶏のやきとり専門店「今井屋」
3店舗(恵比寿・東京・新宿)
<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=220&b=118>

京都をテーマにした居酒屋で風情あるカレー茶漬けを



**京小町の
五色結びカレー茶漬け**
京漬物と共に
480 円

五色あられをまぶしたドライカレーのお
結びに御出汁を注ぎ、くずしてお召し
上がりください

和風個室居酒屋「京町恋しぐれ」
新宿

<http://r.gnavi.co.jp/g455401/>

沖縄料理屋のメ代表！沖縄そばでカレーそば



沖縄カレーそば
320 円

麺は沖縄の生ソバを使用し、出汁は
鰹と豚で調え、あっさりとした中にもコク
のある味わいに仕上げました。
お好みで辛いもの好きには特製のコー
レーグースを、さっぱりと食べたい人にお
酢を入れ、味の変化もお楽しみいたで
けます。

琉球料理「土の実」
銀座

<http://r.gnavi.co.jp/g365308/>

和食や居酒屋・バルのお肉たち

モダン和食の王道牛カレー



蔵王牛を使った贅沢カレー
380 円

蔵王牛のバラ肉と手間ひまかけゆくり
煮込んだ牛筋と玉ねぎのルーが絶品
メにおすすめの一口サイズをご用意し
ました

モダン和食「隠れ房」
南青山

<http://r.gnavi.co.jp/g486508/>

水炊き専門店だからこそ生まれた水炊きカレー



超濃厚 水炊きカレー
380 円

10 時間煮込んだ水炊きスープが自慢
のさかえやでのメカレーは、
水炊きスープでお野菜をじっくり煮込み
まろやかに仕上げた逸品です

水炊き専門店「さかえや」

全店 4 店舗(高田馬場・恵比寿・横浜みなとみらい・浦和)

<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=2208b=128>

もつ鍋自慢のお店はもつカレー



牛もつ黒カレー
390 円

牛もつの旨味をしっかり感じられる、腹
黒屋特製の黒カレー。
メのお食事の新提案。

博多串焼きともつ鍋「腹黒屋」

全店 4 店舗(品川・新橋・新橋別邸・横浜)

<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=2208b=119>

肉バルのメカレーはオシャレに演出！



**こぼれ生マツシユームの
ひとくちキーマカレー**
350 円

国産豚挽き肉を 100%使用し、みじん
切りの野菜の食感を楽しめるよう調理
しています。すスパイシーで一食召し上が
ると汗もかきこれからの夏場にピッタリ！
マツシユームをガサッと盛りきの好き
にもたまらない逸品です

ワインと肉バル「ベルサイユの豚」

全店 5 店舗(錦糸町・渋谷・池袋・九段下・田町)

<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=2208b=159>

魚やハーブを使った具材たち

鯖自慢の九州居酒屋が作る和風メカレー



和風鯖カレー
380 円

12 種類のスパイスと出汁で仕上げたオ
リジナルの自家製和風ルーに、さくっと
揚げたサバと五島列島から取り寄せた
極薄鰹節をトッピング。
自慢の“居酒屋メカレー”です。

九州料理「九州熱中屋」

関東 59 店舗 ※関内・末広町・飯田橋神楽坂除く

<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=2208b=115>

鰹を知りつくしたからこそ生まれた鰹カレー



**【21 時からの特別メニュー】
夜鳴き鰹カレー**
500 円

夏のわらやき屋は「メにカレーを食べる
ぜよ」名物の鰹の鰹焼きを細かく刻み、
スパイスを効かせたわらやき屋オリジナ
ルのドライキーマカレーに仕上げました。
夏野菜とともに、暑い夏の飲み会のメ
にぴったりです！

土佐薬焼き専門店「わらやき屋」

10 店舗(六本木・赤坂・銀座・新橋龍馬道場・新橋竜馬が如く・浜松
町・浜松町龍馬の塔・品川・田町・新宿) ※九段下除く

<http://www.diamond-dining.jp/shops/?c=2208b=114>

海賊レストランが贈るブラックカレー



カリビアンシーフード ブラックカレー

FULL1380円・HALF880円
BITE-SIZED480円

魚貝の恵みたっぷりイカスミと竹炭のス
パイシーなブラックカレー
3つのサイズをご用意しました

海賊レストラン「KING OF THE PIRATES」

お台場

<http://r.gnavi.co.jp/g398543/>

スパイス&ハーブのお店では人気のパクチーカレー



パクチーオムカレー

～12種 Spice とバジルライス～
FULL1200円・HALF650円

バジルペーストと絡めたジェノパライスを
卵で包み、上にとっぷり乗せたパクチー
と数十種類のスパイスを使って作ったカ
レーソースと共に召し上がっていただく
逸品です。サイズは FULL と HALF の 2
種類をご用意しました

スパイス&ハーブ「MAIMON」

恵比寿

<http://r.gnavi.co.jp/g398511/>

パンやパスタなどの変わりダネ

テーマレストランで女性にお勧めカレトースト



天使のミニカレトースト 半熟卵とともに 450円

野菜の形がなくなるまで煮込んだスパイ
シーなルーをトーストに閉じ込みました
添えた野菜をディップしたり、卵をくずし
てお召し上がりください

教会レストラン「キリストンカフェ東京」

新宿

<http://r.gnavi.co.jp/g485408/>

ビアラウンジのメカレーはビールとの相性も抜群！



マックアンドチーズ カレー風味 350円

アメリカで人気のマックアンドチーズを使
った一口カレー
ビールのつまみでもよし、メのカレーとし
ても良しの逸品です

ビアラウンジ「GLASS DANCE」

横浜

<http://r.gnavi.co.jp/g600157/>

※商品は全て税別表記です。
※ランチタイムは対象外となります。

ダイヤモンドダイニンググループのポイントシステム「DDマイル」とは・・・

ご予約頂いたお客様が、ご予約人数分のマイル（お会計の10%相当）を独り占めするダイヤモンドダイニンググループのオリジナルポイントシステムです。
貯めたマイルは、グループ飲食店約200店舗（一部の店舗を除く）でご利用いただける金券に交換できるのはもちろん、マイル数に応じて家電やハワイ旅行など豪華賞品と交換できます。
ポイントカードを持ち歩く必要もなく、予約すればマイルがどんどん貯まる手軽さも好評頂いており、会員様向けのイベントや映画の試写会なども日々実施しております。

<http://www.diamond-dining.jp/ddmile/>



首都圏を中心に200店舗以上で使える！貯まる！カジュ
アルな居酒屋もおしゃれなレストランも、予約するだ
けで人数分×10%のマイルがあなたのものに！

【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 重田・亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 020-4662-1757 or 03-6858-6086 / E-mail pr@diamond-dining.com

企業情報サイト <http://www.diamond-dining.com> / 店舗情報サイト <http://www.diamond-dining.jp>