

日本の自然の美をモチーフにした趣ある和の空間で本格和食に舌鼓

## 『隠れ房 町田 別館』

# 12月7日（月）オープン

おもてなしの席向けの大小さまざまな個室をご用意

この度、株式会社ダイヤモンドダイニングは「隠れ房」ブランド7店舗目となる『隠れ房 町田 別館』を2015年12月7日（月）にオープンいたします。

隠れ房  
新和食 Dining  
別館



四季を感じる旬の素材をより美味しく

和食の基本となる調理法を使い分け

胸を弾ませ、心に沁みる料理をご提供いたします

自然の美をモチーフに温かみのある天然石や天然木を多用した

凜とした日本の風景を彷彿とさせる洗練された空間です。

### 店舗情報

店舗名	隠れ房 町田 別館 (かくれぼう まちだ ベっかん)
住所	東京都町田市原町田 6-13-17 アーバンミサワビル 3F
アクセス	JR 横浜線・小田急線 町田駅より徒歩3分
TEL	042-7105-326
営業時間	17:00~24:00 (フード L.O.23:00、ドリンク L.O.22:30)
定休日	無し (1月1日のみ休業)
席数	136席 (個室15室) ※宴会最大数45名様
面積	91.26坪 (301.7㎡)
平均予算	4,500円
チャージ	500円 (お通し)
駐車場	なし
メールアドレス	<a href="mailto:kakurebo_machida@diamond-dining.com">kakurebo_machida@diamond-dining.com</a>
URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/pg002w130000/">http://r.gnavi.co.jp/pg002w130000/</a>

## 店内のご案内

自然の美をモチーフに天然木のインテリアや天然石の壁で温かな雰囲気演出しつつ  
凛とした日本の美しい風景を彷彿とさせる洗練された空間です。  
メインフロアには大きな一枚岩を使用した重厚な2名様向けカウンター席が並び  
その奥には隠れ家のような少人数向けの「かまくら個室」が。  
大人数のお集まりにもご活用いただけるお座敷タイプの個室席もあり、  
大小様々なおもてなしの席にご活用いただけるお席をご用意しています。



### ■お席詳細■ 個室 15 室、全 136 席、宴会最大数 45 名様

- ビックテーブル： 2名様用カウンター席×11卓
- かまくら個室： 4名様用半個室×4室、2名様用半個室×1室
- テーブル半個室： 20名様用テーブル席×1室
- 小上がり個室フロアA： 6名様用堀座敷席×1室、4名様用堀座敷席×1室、2名様用テーブル席×2室
- 小上がり個室フロアB： 6名様用堀座敷席×2室、4名様用堀座敷席×1室、2名様用堀座敷席×1室
- 小上がりフロア： 20名様用堀座敷半個室席×1室、5名様用堀座敷席×1卓、  
4名様用堀座敷席×4卓、3名様用堀座敷席×3卓

## お料理のご案内

「焼く」「煮る」「炙る」「炒める」「蒸す」「揚げる」「漬ける」「和える」すべての技術を  
食材に適ったかたちで日本人ならいつか回帰する「和食」のスタイルを斬新な切り口で表現します。

### ■こだわりの料理■

#### 隠れ房の逸品 石焼き料理

#### ■宮城県産蔵王牛 霜降り肉の石焼き 2,500円

コクとまろやかさが特徴の蔵王牛。程良く脂の入った霜降り部位を、  
昆布塩と黒胡椒を使用し、あつあつの石焼きで。自家製のんにく胡  
麻醤油たれと、薬味と御一緒に。



■ 鹿児島県産 黒豚の吟醸味噌焼き 1,800 円

鹿児島県産の旨味、コク、柔らかさ肉質の黒豚を京都産の風味が良く甘味の良い西京味噌で丹精に漬け込む事により発酵作用でコクが増します。新鮮な野菜と共に石焼きで焼き上げた西京焼きです。



■ 鳥取県産大山鶏 挽きたて黒胡椒の一枚焼き 1,380 円

鳥取県大山周辺の綺麗な空気と新鮮な地下天然水で育てられた、ジューシーでバランスの良い脂ののりと旨みを御堪能下さい。



隠れ房自慢の鍋

■ 鳥取県産大山鶏のつくね鍋 1,800 円

厳選素材を隠れ房流に美味仕上げ！  
鳥取県産大山鶏のもも肉とつくねを鰹出汁でさっぱりとお召し上がりください。



■ 岩手県産岩中豚のしゃぶしゃぶ 1,800 円

岩手県産岩中豚を鰹出汁のしゃぶしゃぶでどうぞ。  
2人前から。



<その他、料理メニュー（全約 50 種類）>



■ 前菜

アスパラガスと炙りベーコンのポテトサラダ 600 円、クリームチーズの西京味噌漬 600 円ほか

■ 厳選旬菜

ローストポークのシーザーサラダ 900 円、国産野菜のバーニャカウダ 1,300 円ほか

■ 旬鮮お造り

本日の御造り三種盛り 2,500 円、御造り単品 1,000 円

■ 焼物

宮城県産 蔵王牛霜降り肉の石焼き 250 円、鹿児島県産 黒豚の吟醸味噌焼き 180 円ほか

■ 煮物

鹿児島県産 黒豚の角煮 1,100 円、鳥取県産 大山鶏つくね、大根、炙り葱の塩炊き 900 円ほか

■ 揚げ物

隠れ房名物 ズワイ蟹のクリームコロッケ 700 円、大山鶏のもも肉の唐揚げ 900 円ほか

■ お食事

大山鶏と笹がき牛蒡の土鍋ご飯 二人前 2,000 円、うなぎの土鍋ご飯 2,600 円ほか

■ 甘味

杏仁豆腐 ココナッツアイス添え 480 円、エスプレッソティラミス 580 円ほか

## お飲物のご案内

品質管理の徹底したプレミアムビール、厳選された各地の地酒、焼酎や季節限定のお酒、  
また高品質の国産ワインを取り揃えております。



### <その他ドリンクメニュー（全約 50 種類）>

- ◇焼酎（16種）／芋【鹿児島】西海の薫 580円～、麦【大分】麻生富士子 580円～、芋ボトル【鹿児島】西海の薫 3,800円～  
麦ボトル【福岡】吾空 4,200円、
- ◇日本酒（16種）／純米酒グラス【宮城】勝山 特別純米 縁 900円、本醸造グラス【新潟】八海山 本醸造 900円、吟醸グラス  
【高知】瀧嵐 吟醸 800円／山廃純米グラス【石川】天狗舞 石蔵造 山廃純米 900円
- ◇Beer（5種）／アサヒ スーパードライ 樽生、アサヒ スーパードライプレミアム 樽生ほか 500円～
- ◇Champagne・Sparkling（3種）／ Dom Perignon vintage 2004 30,000円、Moet & Chandon グラス 1,200円ほか
- ◇Cocktail（5種）／ エルダーフラワー 600円、ローズヒップ 600円、ピンクジンジャー 600円ほか
- ◇Hennessy Mixer（4種）／ ヘネシーV.S × ソーダ 850円、ヘネシーV.S × ジンジャーエール 850円ほか
- ◇standard（11種）／ アセロラベリー 780円～、カシス&ジャスミンティー 780円～、ジントニック 750円～ほか
- ◇Wine（10種）／グールガソー シャルドネ（仏）グラス 800円、ココファーム・農民ロツソ（栃木県）ボトル 5,100円ほか
- ◇whisky（3種）／ ニッカ 竹鶴、サントリー 白州、サントリー 山崎 780円～
- ◇Sour（11種）／ レモンサワー、グレープフルーツサワー、ウーロン茶割り 550円～ほか
- ◇梅酒（10種）／ 【山形】山形正宗 とろとろ梅酒、【新潟】八海山 梅酒、【岐阜】黒糖梅酒 580円～ほか
- ◇果実酒・その他（7種）／ 【栃木】鳳凰美田 もも酒、【滋賀】プレミアムジンジャー 生姜&かぼす 650円～ほか
- ◇Soft Drink（10種）／サンペレグリン スパークリングウォーター、コーラ、ジンジャエール 430円～ほか

※価格は全て税抜です

【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.jp/>