

自然をモチーフにしたシックとエレガントさを併せ持つ落ち着いたある個室空間で寛ぐ
 厳選した国産の肉や魚、日本の四季を感じる旬の素材を味わう本格和食店

かくれぼう

「隠れ房」5店舗にて

より一層磨きをかけた新メニュースタート！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)が運営する本格和食居酒屋「隠れ房」5店舗が、4月よりグランドメニューを一新いたしましたので下記のとおりお知らせいたします。



隠れ房
新和食 Dining

芳醇な香りと舌の上でとろける濃厚な味わいの
 日本が誇る高級食材・黒毛和牛をはじめ、
 熟成によりさらに旨味が増した氷温熟成豚、
 柔らかでジューシーかつ安心安全に育った「つくば鶏」、
 旬の鮮魚など厳選した国産食材を使用。
 和食の技術を凝縮された前菜から「土鍋ごはん」「蕎麦」など
 最後のメまでこだわり抜いた本格和食でおもてないたします。

看板料理

旨味の効いた脂身が緻密な線を描き、芸術的なサシが入った日本が誇る厳選食材・黒毛和牛メニュー3品をはじめ氷温で熟成することで旨味を増加させた「氷温熟成豚」は人気のオイルしゃぶしゃぶでご提供いたします。日替わりでご用意する魚はお造りのほか、一本丸々の魚を焼き、揚げ、煮付けなど魚ごとに最適な調理法でご用意。自慢の前菜を盛り合わせた「本日の前菜5種盛合せ」はお酒のお供にぴったりのまずご注文いただきたい一品です。メの料理も充実。土鍋で炊き上げる「うなぎとごぼう」「雲丹と鮭いくら」などの「土鍋飯」や数日間寝かせて熟成させたこだわりの本返しを使用した蕎麦を取り揃えています。また、「隠れ房」の人気料理に季節の旬素材を散りばめて仕立てた当日対応の個別盛りの会席コースもございます。

国産黒毛和牛の石焼き、ロースト、朴葉焼

- 国産黒毛和牛の石焼き トリュフバター添え **2,800円**
 極上の国産黒毛和牛を鉄板でトリュフバターと絡め、芳醇なトリュフと焦がしバターの風味でお召し上がりいただく贅沢な一品。
- 国産黒毛和牛のロースト～醬(ひしお)仕立て～ **1,500円**
 低温調理でじっくりローストした黒毛和牛の柔らかな食感とジューシーな味わいをお楽しみいただけます。甘辛い醬と温泉卵でユッケ風にしてご提供します。
- 黒毛和牛の朴葉味噌焼き **3,000円**
 朴葉に自家製の味噌だれを敷き、焼き上げた黒毛和牛を乗せてご提供します。朴葉の香りと味噌が肉の旨味をより一層引き立てます。



氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ

食材が凍り始める直前の温度で 14 日間熟成した豚肉を日向夏ポン酢とオイルを併せたオイル出汁でしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただきます。

お肉にしっかりと味がつくため、野菜を巻いてお召し上がりいただいても絶品です。

- 氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ 1 人前 1,790 円
- ※ご注文は 2 人前より
- 追加肉 1 人前 1,200 円
- 追加野菜 500 円

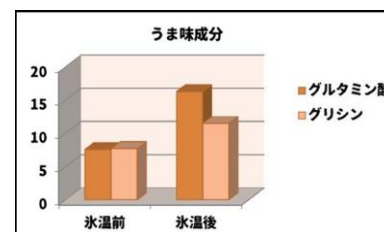


「氷温熟成」とは…

食品はそれぞれ凍り始める温度（氷結点）が違い、野菜や果物、魚や肉などの食品は 0℃ 以下でも凍りません。0℃ 以下から氷結点までの間を氷温域と呼び、この氷温域を利用して食品の貯蔵や加工を行うことが氷温技術です。

氷温技術により一定期間保存された食品は、食品中の水分がすみずみまで行きわたり、食品のみずみずしさやしっとり感、食べたときのなめらかさやまろやかさが向上する「氷温うおい効果」がみられるようになります。また、肉の老化の進行が遅くなるとともに細胞が活性化し高い鮮度を維持でき、自己防御機能の働きにより、アミノ酸・うま味成分を貯蓄、また、有害微生物が減少し安全性も高まります。

さらに氷温域で 30 日～40 日間、肉などの素材を保存することを氷温熟成と呼び、その効果により、グルタミン酸やアラニンなどの遊離アミノ酸群が増加、また、コレステロール値の低下に効果的とされるリノール酸やオレイン酸も増加します。このように肉の成分が変化することにより、熟成前と比較して、うま味や甘味が強くなり脂がまろやかになるなど、美味しさが向上、柔らかくとろけるような食感の高品質な肉へと変化を遂げます。



日本全国で水揚げされる選りすぐりの鮮魚

日本全国の漁場で水揚げされた新鮮な魚介類厳選し仕入れてあります。職人の技によって素材の持つ旨みをダイレクトに味わえる刺身をはじめ、一本丸々仕入れた魚をお勧めの調理法でご提供する「本日の一本魚」も魚好きにはぜひご注文いただきたい逸品です。

「隠れ房」お勧めの「蔵元 割烹 小田屋の大吟醸醤油」でお召し上がりください。

- お造り 5 種盛合せ 3,600 円
- 御造り 3 種盛合せ 2,400 円
- 本日の御造り 800 円～

本日のおすすめ鮮魚を単品でご注文いただけます。

- 本日の一本魚 時価
- お刺身、塩焼、煮付けなど、魚ごとに最適な調理法でご提供します。



ふっくらもちり。素材を楽しむ「土鍋ごはん」

昔ながらの土鍋で炊き上げるからこそ、ふっくらもちりとしたおいしいご飯が炊きあがります。ご注文いただいてから 45 分ほどお時間を頂戴いたしますので、お早目にご注文ください。ご注文は 2 人前より承ります。

- うなぎと牛蒡の土鍋めし～ひつまぶし仕立て～ 1 人前 1,690 円
- お出汁でもお召し上がりいただけるひつまぶし仕立ての土鍋飯です。お米の蒸気でふっくらと蒸し上がったうなぎと牛蒡の香りが堪らない逸品。
- 雲丹と鮭イクラの土鍋飯～魚醤の香り仕立て～ 1 人前 1,890 円
- 魚醤の香りがほんのり薫る海鮮土鍋飯。雲丹とイクラの贅沢な組み合わせが心躍る一品。
- 茨城県産つくば鶏もも肉と牛蒡の土鍋飯 1 人前 1,290 円
- クセのないつくば鶏のもも肉を牛蒡と一緒に炊き上げました。濃厚な温泉卵をとろりとかけてお召し上がりください。



店仕込の本返し使用「蕎麦」

醤油を加熱して角を取り除き、数日間寝かせた店仕込の「本返し」を使用。
このかえしを出汁で割ることで蕎麦の汁が出来上がります。

- 板蕎麦 790 円
 - 茨城県つくば鶏のつけ汁蕎麦 900 円
- 炙ったつくば鶏を出汁に加えた、香ばしさと旨みがたっぷりのつけ汁でどうぞ。
- からすみ蕎麦 1,100 円
- 店自慢の返しで味付けした蕎麦にオリーブオイルとからすみを絡めてお召しあがり
いただく、おつまみにもなる一品。



お酒の肴にぴったりの「前菜」

- 本日の前菜 5 種盛合せ 1,500 円
- 「隠れ房」自慢の前菜 5 種をひとつの箱にまとめました。
- 濃厚豆腐と鮪の酒盗 690 円
- マスカルポーネチーズのように濃厚な豆腐を味わい豊かな鮪の酒盗とともに。
- 手作り変わり豆腐 690 円
- 季節に合わせて丁寧に仕込んだ「隠れ房」自慢の変わり豆腐。
- 茨城県産つくば鶏の生ハム もも・むね 2 種盛り 1,100 円
- 「つくば鶏」のももとむね、異なる味わいの生ハムをお楽しみいただけます。
- 長芋とつづ貝のわさび漬 690 円
- つづ貝の食感とわさびの刺激が後引く旨さでお酒がすすむ一品。
- からすみクリームチーズ 690 円
- 濃厚なクリームチーズにからすみをまぶしたクセになる大人の味わいのチーズです。

当日ご注文限定コース

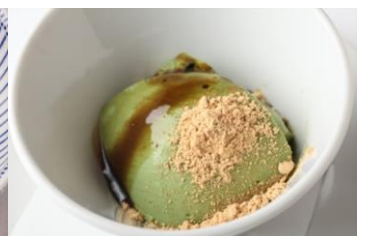
「隠れ房」の人気料理に季節の旬の味を散りばめ個別盛りの会席コースに仕立てました。
コースにはプラス 1,000 円〜で飲み放題もおつけできます。

- 国産黒毛和牛ステーキのコース【花】 4,200 円
- 「隠れ房」おすすめの「国産黒毛和牛のステーキ」を楽しめるコース
- ・変わり豆腐 ・旬の椀物 ・御造り三種盛り
 - ・ずわい蟹のクリームコロッケ ・箸休め ・旬の炊き合わせ
 - ・国産黒毛和牛のステーキ トリュフバター
 - ・季節のおうどん ・杏仁豆腐
- 氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶコース【月】 4,900 円
- 「隠れ房」おすすめの「氷温熟成豚のオイルしゃぶしゃぶ」を楽しめるコース
- ・前菜 3 種盛り ・旬の椀物 ・御造り三種盛り ・季節魚の焼物
 - ・ずわい蟹のクリームコロッケ ・箸休め
 - ・氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ
 - ・からすみ蕎麦 ・杏仁豆腐



<その他、料理メニュー（全約 60 種）>

- 肴（9 種）／大人のポテトサラダ 650 円、がっこの燻製 630 円、冷製濃厚豆腐の南禅寺蒸し 600 円ほか
- 野菜（3 種）／帆立と舞茸の和ハーブサラダ〜生姜ドレッシング〜1,200 円、湯むき冷しトマト 土佐酢のジュレ 650 円ほか
- 揚（6 種）／ずわい蟹のクリームコロッケ 790 円、霜降りサーモンのレアカツ 山葵削し、トリュフディップ添え 1,100 円ほか
- 温（6 種）／氷温熟成豚バラ肉 とろ角煮の肉じゃが 1,200 円、海老真丈と大根の炊き合わせ 900 円ほか
- ご飯・味噌汁・お漬物（8 種）／メのハヤシライス 450 円、お茶漬（梅・明太子・鮭）550 円、本日の味噌汁 250 円ほか
- 甘（5 種）／抹茶のパナコッタ 490 円、安納芋と小豆の最中アイス 590 円ほか



お飲物

人気銘柄の「富乃宝山」を贅沢にハイボールでお召上がりいただく「富乃宝山ハイボール」をはじめハイボール用のウィスキーは「竹鶴」「白州」「山崎」「シーバスリーガル ミズナラ」をラインナップ。ソフトドリンクには「エルダーフラワー」などハーブを使った美容女子が注目する「ハーブコーディアル」やノンアルコールのお客様にもお楽しみいただけるカクテル風ドリンク「プレミアムソフトドリンク」をご用意しています。

焼酎ブームの火付け役を人気のハイボールに！「富乃宝山ハイボールセット」

焼酎ブームの火付け役となった「富乃宝山」。
柑橘系のフルーティーな香りは、ソーダで割るとより清涼感がアップ。
720ml ボトルとソーダ、レモンスライスをセットにしてご提供いたします。

■富乃宝山ハイボールセット 2,800 円

(富乃宝山 720ml、ソーダ、レモンスライス)
※飲みきりにて販売しております。



世界を魅了した「西酒造」

西酒造株式会社は焼酎ブームの火付け役となった「富乃宝山」をはじめ、世界三大酒類コンテストのひとと「インターナショナルワイン&スピリット・コンペティション (IWSC) 2014」において、最高金賞を受賞した限定銘柄の「天使の誘惑」などを醸造しています。

英国生まれのハーブドリンク「ハーブコーディアル」(5種)

英国生まれのハーブシロップ「ハーブコーディアル」。

天然ハーブの香りと味をお楽しみいただけるようソーダ割りまたは水割りでご提供いたします。

■エルダーフラワー 600 円

エルダーフラワーの白い花びらをレモンと一緒に漬け込みました。マスカットに似た風味が特徴です。

■コムブッカ 600 円

茶発酵濃縮液にモモ果汁、リンゴ果汁、ローズエキス、エルダーベリー果汁を加えてフルーティーに仕上げています。

■クランベリー&ハイビスカス 600 円

天然のビタミンCを豊富に含むハイビスカスとポリフェノールを含んだクランベリーを漬け込みました。

■ローズヒップ 600 円

新鮮なバラの実(ローズヒップ)を原料としたクランベリーやラズベリーのフルーティーな風味が特徴です。

■ピンクジンジャー 600 円

新鮮なジンジャーとレモンの風味をそのままに、スパイシーな香りと味わいを加えました。

ノンアルコール派も嬉しい「プレミアムソフトドリンク」(6種)

お酒が飲めなくてもリッチな気分をお楽しみいただけるプレミアムなソフトドリンクメニューをご用意いたしました。

■生ゆずスカッシュ 580 円

生絞り柚子果汁をトニックウォーターで割り、きざみ柚子とレモンを加えました。

■レモンスカッシュ 580 円

レモンとトニックウォーターに柚子蜜を少し加えて甘酸っぱい味わいに仕上げました。

■プレミアム梅スカッシュ 680 円

ノンアルコールの梅シロップをソーダで割りました。加えた梅干しを漬しながらどうぞ。



<その他、お酒メニュー例 (全約 100 種) >

- ◇シャンパン (2 種) グラス 1400 円、ボトル 12,000 円～ ◇プラムワイン (1 種) グラス 950 円、ボトル 6,800 円
- ◇ワイン(12 種)グラス 800 円、ボトル 3,800 円～ ◇日本酒 (13 種) グラス 800 円～、徳利 1,100 円～
- ◇焼酎 (15 種) 580 円～ ◇果実酒 (11 種) 550 円～ ◇ビール (5 種) 580 円～ ◇ハイボール (4 種) 780 円～
- ◇カクテル(6 種)600 円～ ◇サワー (7 種) 550 円～ ◇お茶割り(3 種)550 円～ ◇ソフトドリンク(11 種)480 円～

※価格は税抜表記です

実施店舗情報



隠れ房 新宿

- 住所 東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 7F
- TEL 03-5369-4437
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/shinjyuku>



隠れ房 池袋

- 住所 東京都豊島区東池袋 1-41-4 池袋とうきゅうビル 6F
- TEL 03-5957-7110
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/ikebukuro>



隠れ房南青山

- 住所 東京都港区南青山 5-4-40 A-FLAG 骨董通り B1
- TEL 03-5778-9764
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/minamiaoyama>



隠れ房 町田

- 住所 東京都町田市原町田 6-13-17 アーバンミサビル 3F
- TEL 042-710-5326
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/machida>



隠れ房 川崎

- 住所 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 8 ダイスビル 7F
- TEL 044-221-0351
- URL <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/kawasaki>

※「隠れ房 御庭」は除く

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 117 店舗(2017 年 2 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 6 億 6106 万円 (2016 年 8 月末日時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.com/>

【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

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : pr@diamond-dining.com