

暑い夏を乗り切るスタミナ満点の  
「もつ焼き」と「食べ放題唐揚げ」が2大看板メニュー！  
毎日、何杯でもビール3種&ハイボール3種 199円の  
『大衆酒場 黒提灯』  
5月1日（月）渋谷駅前にオープン！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する渋谷『あくとり代官 鍋之進』が5月1日（月）～9月30日（土）までの夏期限定で業態をリニューアルし『大衆酒場 黒提灯』としてオープンいたします。



野菜たっぷりであと引く旨さの「スタミナ牛もつ」、  
納豆とキムチに覆われた度胆を抜かれるビジュアルの「納豆とキムチ焼き」、  
“おかわり自由&食べ放題”のニンニクをきかせた「山盛り唐揚げ」をご用意。

ビール&ハイボールも何杯でも199円！  
冷えたビールでもつ焼き、唐揚げをグイッと流し込む、  
究極の夏の幸せを「黒提灯」がご提供します！！

### 看板メニュー

2種類のスタミナ系「もつ焼き」とニンニクがきいた食べ放題の「唐揚げ」が『黒提灯』の2大看板メニューです。  
「もつ焼き」は甘辛い味付けがあと引く「スタミナ牛もつ焼き」と、ありそうでなかった「納豆とキムチのもつ焼き」をご用意。  
唐揚げは山盛りに盛った「唐揚げ」がおかわり自由で食べ放題！  
その他、ビールやハイボールにぴったりの「羽根付き鉄板餃子」や「つくば鶏」の串焼きやポテサラ、などのお料理をご用意しています。

#### スタミナ満点！美容にも◎「鉄板もつ焼き」

##### ■やみつき納豆×キムチの牛もつ鉄板二色鍋

1,280円

ふわふわに混ぜたたっぷりの納豆のもつ焼きと、キムチのもつ焼き、2種類のもつ焼きを一度に楽しめる2色もつ鍋です。衝撃のビジュアルですが食べれば納得の美味しさ！  
発酵食品である「納豆」と「キムチ」は美味しいだけでなく、美容や健康にも嬉しい最強の組み合わせです！



■黒提灯名物 スタミナ牛もつ鉄板焼き

1,080 円

厳選したプリプリのもつを醤油ベースの甘辛ダレにたっぷりのニンニクとショウガを加えたスタミナ焼です。

山盛りに盛ったねぎとキャベツ、ニラを鉄板鍋で焼き上げてお召し上がりいただきます。



おかわり自由&食べ放題！ニンニクをきかせた「山盛り唐揚げ」

ニンニクをきかせた揚げたてサクサクジューシーな「唐揚げ」は、おかわり自由で食べ放題！

ビールやハイボールを片手に思う存分、ビアカラ、ハイカラをお楽しみください。香ばしい「サクサク醤油」、パクチーとレモンが爽やかな「チミチュリ」、塩味や酸味、甘味、唐辛子の辛味などが絡み合った、「怪味」など3種のソースもおつけできますので、味わいを変えて飽きずにおかわりできます。

■酒場の特製唐揚げ（絶品三種ソース）

780 円



こぼれる幸せ「こぼれいくらの蟹味噌ポテトサラダ」

ほろ苦で大人の味わいのカニ味噌をアクセントに加えた山盛りのポテトサラダの上から、滝のようにこぼれるいくらをたっぷり乗せました。

写真映えピカイチのフォトジェニックなポテサラです。

■こぼれいくらの蟹味噌ポテトサラダ

680 円



大衆酒場といえばコレ！ 柔らかくジューシー「つくば鶏」串焼き 160 円均一

筑波山麓の豊かな自然が育んだ「つくば鶏」は、ヒナから出荷までの全期間を抗生物質無投与・植物性飼料で手塩にかけて育てられているため、独特の臭みがなく、柔らかく、ジューシーなおいしさとコクがある美味しい鶏です。

このこだわりの「つくば鶏」を串焼きでご提供いたします。

- ネギ間
- 砂肝串
- ささみ串
- レバー串
- ハツ串
- ぼんじり串
- なんこつ串
- ししとう串
- 椎茸串
- おまかせ 5 本盛り合せ 800 円



<その他、料理メニュー（全約 50 品）>

- 刺身（3 種）：サーモンお刺身 550 円、まぐろ赤身 680 円、お刺身 3 種盛り合わせ 980 円
- とりあえず（15 種）：蒸し鶏パクチーサラダ 580 円、冷奴～自家製ラー油がけ～430 円、鶏皮ぼん酢 550 円ほか
- 揚げ物（7 種）：スパイシーポテトフライ 550 円、宮崎名物チキン南蛮 690 円、カマンベールチーズフライ 620 円ほか
- メ（4 種）：白濁鶏出汁茶漬け 680 円、大盛りイカ焼きそば 850 円、釜揚げしらすの明太高菜めし 680 円ほか
- デザート（4 種）：アイス 380 円、チーズケーキ 490 円、きなこ抹茶のわらび餅 抹茶アイス添え 520 円ほか

飲みもの

毎日、何杯飲んでも 1 杯 199 円のビールとハイボールが『黒提灯』の目玉！

199 円だから安心して、料理と一緒にグイグイ飲んでパーっと楽しんでください。

199 円の飲み物以外にも、当店『黒提灯』オリジナルの「黒サワー」をご用意しました。

その他、焼酎や日本酒、果実酒、ワインなど、幅広いメニューをラインナップしています。

何杯飲んでも 199 円の生ビール&ハイボール

- アサヒ スーパードライ 199 円
- ハーフ&ハーフ 199 円
- ドライブラック 199 円
- NIKKA ハイボール 199 円
- NIKKA ゴールドハイボール 199 円
- NIKKA ブラックハイボール 199 円



## 「黒提灯」オリジナルサワー 500 円均一

「黒提灯」オリジナルサワーは「黒」にこだわった変わり種 4 種類をご用意しました。

### ■特製黒酢サワー

黒酢を使った健康志向の女性に向けたヘルシーサワー。

### ■スパイシー黒トニックサワー

辛みや香りが強い黒ペッパーをアクセントに加えたトニックウォーター割サワー。

### ■色黒男気レモンサワー

ピリリと辛い唐辛子を加えた刺激的なレモンサワー。男気を見せたい方にオススメです。

### ■爽快！瀬戸内黒潮レモンサワー

瀬戸内産の塩に漬け込んだレモンを加えたほんのり塩味がきいたさっぱり爽快サワー。



## 「こぼれ金宮」ホッピー

ご注文ごとに一升瓶で金宮焼酎をご提供。お客様がストップと言うまで注ぎ続ける豪快スタイルです。

ホッピーで割っても、そのままロックでお飲みいただいても OK。お客様の気の済むまでお入れします！

■こぼれ金宮ホッピー 黒	550 円
■こぼれ金宮ホッピー 白	550 円
■こぼれ金宮ホッピー 外	350 円
■こぼれ金宮ホッピー 中	210 円

### <その他、飲みものメニュー (全約 70 品) >

■焼酎 (19 種) 490 円～	■日本酒 (4 種) 780 円～	■果実酒 (6 種) 580 円	■サワー (8 種) 480 円
■カクテル (5 種) 550 円	■ワイン (5 種) グラス 480 円、ボトル 2,400 円～	■ソフトドリンク (10 種) 380 円	

## 店内情報

落ち着いた和のある空間にはオープンテーブル席とカップシート、グループ向けの個室席をご用意。  
メインフロアの窓に面したカップシートは、回りが気にならないよう背もたれの高いソファーシートを配し  
掘りごたつ式のお座敷個室は、6 名からのから最大 16 名様までご利用いただけるお席となっております。

大きなテーブルを囲むソファー個室、落ち着いた和のある 4 名様用テーブル個室など、  
さまざまなシーンに対応する個室を多数ご用意しています。

### <空間> 全 86 席

□カップルカウンター席：	2 名×5 卓	□オープンテーブル席：	4 名様用×3 卓、6 名様用×3 卓
□ソファー個室：	7 名様用×1 卓	□テーブル個室：	4 名様用×2 卓
□掘りごたつ個室：	6 名様用×2 卓 (連結して 12 名様用個室にもなります)、8 名様用×2 卓 (連結して 16 名様用個室にもなります)		



## 基本情報

5月1日(月)～9月30日(土)の夏季限定店舗『黒提灯 渋谷』。冬季は鍋料理専門店として、その年の旬の鍋や定番鍋、郷土鍋など幅広い鍋料理をご用意する鍋専門店『あくとり代官 鍋之進』として営業する二毛作営業店舗です。

- 住所 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 渋谷駅より徒歩1分
- 電話 03-6849-4670
- 営業時間 17:00～23:30
- 定休日 なし(施設に準ずる)
- 席数 86席
- 坪数 47.88坪(158.27㎡)
- 平均予算 2,800円
- 公式URL <http://diamond-dining-shops.jp/nabenoshin/shibuya>
- ぐるなびURL <https://r.gnavi.co.jp/mhnud4xu0000/>

### <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 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.com/>