

博多水炊き専門店「さかえや」にて6月1日(木)より夏メニューのご提供をスタート!

コラーゲンとカプサイシンでつや肌美ボディに!!

夏の激辛&旨鶏メニュー

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)が運営する白濁水炊きが自慢の鶏料理専門店『さかえや』では、夏期限定のおすすめメニューを6月1日(木)よりご提供スタートいたします。



“激”W 鶏がらスープとおぼろ豆腐の辛鍋

1台 1,990円(量は2人前)

「さかえや」名物の白濁濃厚なコラーゲンたっぷりの鶏がらスープに新陳代謝をアップさせる唐辛子をこれでもか!とたっぷり加え、赤味噌でコクを加えたオリジナルスープで鶏つみれ、餃子、おぼろ豆腐、野菜をお召し上がりいただく激辛鍋。

ただ辛いだけでなく、濃厚な鶏がらの旨さ感じるこの鍋はこの夏一押しです。鶏のコラーゲンと新陳代謝アップのカプサイシンは夏の疲れたお肌、美ボディ作りにぴったり!!

ただし、激辛ですので食べる際は、十分ご注意ください。



さかえやのよだれ鶏 690円

よだれ鶏とは「よだれが出る程美味しい」からきたと言われております。低温で時間をかけて火を通し、軟らかく仕上げた胸肉を、特製のピリ辛ダレで召し上がって頂きます。ビールのお供に是非。



骨抜き手羽の唐揚げ ~ピリ辛サルサソース~ 1本 300円

丁寧に一本一本中骨を抜き、丸かじり出来る手羽先の唐揚げ。パクチーの風味とハラペーニョの酸味を活かしたピリ辛の特製サルサソースでお召し上がり下さい。



さかえやの黄金鍋 1,690円

骨付きもも肉と数種の野菜から出汁を取った黄金色に輝く自慢のこだわりのスープ。

この黄金スープで薄切りにした鶏肉をしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただく、究極の一品です。

※ご提供は高田馬場總本店、恵比寿本店のみ

水炊きの真の美味しさと出会う、懐適空間『さかえや』によるこそ



「さかえや」の水炊きは、ただ鶏ガラを水で煮込めば出来上がるものではなく、ガラの掃除、水と鶏ガラの分量、火加減、煮込み時間、ガラの碎き加減など、すべての工程にこだわらなければ作り出せないこだわりのスープが命。

長時間煮込み柔らかくなったガラは骨の髄まで碎き、スープに溶かし込んでいるので、コラーゲンをたっぷりと含んだトロトロのスープに仕上がります。

ほんのひとつまみの塩を加えていただくだけで、鶏のうまみとコクを存分に楽しめる豊かな味わいのスープとなります。

長い間受け継がれてきた「さかえや」のこだわりが詰まった自慢の水炊きをより多くのおみなさまにご賞味いただければ幸いです。

さかえや 高田馬場總本店 <https://r.gnavi.co.jp/g398506/>

新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F
JR・私鉄・地下鉄 高田馬場駅 徒歩 3分
03-3360-8200



さかえや 恵比寿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398522/>

さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F
JR・地下鉄日比谷線 恵比寿駅 徒歩 2分
03-5728-3322



さかえや 横浜みなとみらい本店 <http://r.gnavi.co.jp/g052830/>

横浜市西区みなとみらい 2-3-8 クイーンズスクエア横浜 [アット!] 2nd3F
みなとみらい線 みなとみらい駅 徒歩 1分
045-682-2700



さかえや 浦和パルコ本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398539/>

さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F
JR 浦和駅 東口 徒歩 1分
048-793-6522



<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 116 店舗(2017年3月末時点)
- 設立 : 1996年3月(平成8年)
- 資本金 : 5億3014万円(2016年2月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>