

「隠れ房」5店舗にて6月15日（木）より夏限定メニューのご提供をスタート！

うっとうしい気分を爽やかに吹き飛ばす梅雨が旬の魚

はも

夏の涼やか「鱧」メニューが登場

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）が運営する本格和食居酒屋『隠れ房』では、夏期限定のおすすめメニューを6月15日（木）よりご提供スタートいたします。



【梅雨が旬の「鱧（はも）」料理】

「梅雨の水を飲んでおいしくなる」といわれるように、産卵を前にした入梅時から7月頃に旬を迎え、最もおいしくなると言われる鱧（はも）。

特に旬の時期と重なる京都の祇園祭りや大阪の天神祭りには欠かせない食材です。

というのも、昔の京都は交通の便が悪く、暑さが厳しい真夏に鮮度のいい魚を手に入れるのは至難のでした。多くの魚たちが死に絶え鮮度が落ちるなか、生命力の強い鱧だけ、生きたまま届けることができたためと言われていました。

生命力の強い鱧は栄養価も高く、皮に多く含まれるコンドロイチンやEPAは、肌のアンチエイジングに効果があるとされています。

鱧の湯引き 御造里 1,200円

鱧といえば定番の「湯引き」。夏が旬の鱧を湯引きし御造りにしました。梅肉や山葵でさっぱりとお召し上がりください。



鱧の白焼き 1,500円

室町時代の古くから「西の京」と呼ばれてきた山口県の瀬戸内海沿岸は全国でも有数の産地。この山口県産の西京鱧をじっくりと蒸しあげたものを白焼きにしました。ビールのお供に是非。



鱧寿司 1,100円

京都では甘辛く炊いたものを棒寿司にしますが、「隠れ房」ではじっくりと蒸しあげたものを棒寿司にしてシンプルな味わいでお楽しみいただけます。お好みに藻塩・酢橘・つめでお召し上がりください。

<その他、夏限定メニュー>



**“数量限定”ミナミ鮭の
断面切り一枚刺し 1,990 円**

ミナミ鮭の背から腹にかけ断面切りにしました。
赤身からトロの部分まで一度に楽しめる贅沢な逸品です。



鮭ほほ肉のカルパッチョ 850 円

肉のような食べごたえのある食感のほほ肉を、軽く湯引きにし、オリーブオイルでさっぱりとカルパッチョに仕立てました。
日本酒はもちろん、辛口のワインに合せても◎！



鮭のかまの黒七味焼 1,200 円

焼くともっとも美味しいと言われる、身が多く食べごたえのある鮭のかまを黒七味と特製の漬け地に漬け込み焼き上げました。
日本酒がグイグイ進むこと間違いなし！

自然をモチーフにした落ち着いたのある個室空間で寛ぎながら

日本の四季を感じる旬の素材を味わう本格和食店 『隠れ房（かくれぼう）』



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な「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」など最後のめまでこだわり抜いた本格和食でおもてなしいたします。

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。めの料理も充実。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。



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