

「だまご鍋」と「雷魚（ハタハタ）」が看板メニューの秋田郷土料理店
 銀座『ハタハタ屋敷』にて夏限定の秋田名物スタミナメニューがスタート！
 スタミナ系ご当地グルメ 「鹿角ホルモン」

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）が運営する秋田郷土料理店『ハタハタ屋敷』では、夏向けのスタミナメニュー「鹿角ホルモン」のご提供を2017年7月よりスタートしました。

夏限定のディナータイムメニュー 『ハタハタ屋敷』の「鹿角ホルモン」



秋田県北東部に位置し、古くから「鹿角ホルモン」とよばれるホルモン文化が存在する「鹿角市」。元来、「鹿角ホルモン」とは、ニンニクとトウガラシベースのタレに漬け込んだ豚ホルモンに、キャベツをのせてジジンスカン鍋で焼くという鹿角独特のスタイルでお召上がりいただきます。

当店では、豚モツに比べ、ほどよい甘みとスッキリとした味わいを持つ、国産の「牛モツ」を使用。ディナータイム限定でお酒と一緒に楽しみ頂けるメニューとなっております。具材を食べた後に野菜やホルモンの凝縮したエキスが入ったタレで作るメのラーメンも絶品です。

- ご提供期間：7月1日（土）～8月31日（木）
- ご提供メニュー：秋田県鹿角市名物牛ホルモン焼き
1,380円（税抜）



7月1日より新メニューを追加！ ランチメニューのご紹介



名物

名物！だまご鍋付秋田味覚御膳 1,450円

だまご鍋、ハタハタ三五八焼、お作り2種、ご飯、小鉢、がっこ

当店の二枚看板「ハタハタ」と「だまご鍋」をお楽しみいただける名物ランチメニューです。

「だまご」とは、きりたんぼの元祖と言われている、お米をすりつぶして丸くお団子上にしたものです、絶妙な口当たりと旨みたっぷりのガラスープが染み込んだ秋田郷土の至福の味をお楽しみください。

「ハタハタ」は秋田の食卓になじみの深いおふくろの味であり、秋田の郷土料理を語るのには欠かすことのできない伝統食材です。



NEW

お母の恵み御膳 1,280 円
カッパ9種とハタハタ三五八焼(オス)、
秋田県産豆乳使用すくい豆腐などセット。



NEW

豚カツ茶漬け御膳 1,280 円
特製タレでお召し上がりいただく熟々の
カツはそのままでも、お茶漬けでも◎



半熟とろとろ比内地鶏の親子丼
[平日]880円[土・日・祝]950円



ハタハタ食べ比べ御膳
[平日]880円[土・日・祝]980円



ハタハタ タルタル南蛮御膳
[平日]880円[土・日・祝]980円



秋田無限 堂稲庭うどん
[平日]780円[土・日・祝]880円

※ディナーメニューは税抜、ランチメニューは税込表記です

秋田の県魚「ハタハタ」と「だまご鍋」が旨い秋田郷土料理居酒屋

独特の食感をもつ卵「ぶりこ」が魅力の秋田を語るのには欠かせない魚「ハタハタ」と、「きりたんぼ鍋」よりも地元では馴染みの深い「だまご鍋」。この2つを看板メニューに秋田の名物をご提供する秋田郷土料理店です。米どころであり酒どころである秋田は日本酒の消費量も日本一。50 近くの蔵元が寒冷多雪の雪国の風土を生かした酒造りを続けています。秋田の銘酒とともに美味しい秋田料理をお楽しみください。

＜『ハタハタ屋敷』基本情報＞

- 住所：〒104-0061 東京都中央区銀座西 2-2 銀座インズ 2 B1
- アクセス：地下鉄 銀座駅 徒歩 1 分、JR 有楽町駅 徒歩 2 分
- TEL：03-3535-5253
- 公式URL：<http://diamond-dining-shops.jp/hatahata/yurakucho>
- ぐるなびURL：<https://r.gnavi.co.jp/g887409/>



【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.jp/>