

鍋料理専門店「九州黒太鼓 池袋」がご提案する
2017～2018年のトレンド鍋はコレ！！

フोटジェ肉につくな『赤と黒のマウンテン肉鍋』

高さ 00cm の『にらタワー鍋』

『ぶっかけとろろ』『トリプルチーズ』 etc.

新作鍋 12種を加えた計 28種類の鍋を 10月1日(日)よりスタート！

DDグループの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：澤田泰一）が運営する鍋料理専門店「黒太鼓 池袋」では、従来の鍋メニュー16種に加え、新作鍋12種を投入した2017～2018年冬向け全28種の鍋メニューを10月1日（日）よりご提供スタートします。

NEW

マウンテン
肉鍋

今年の肉鍋は「地獄の赤黒」仕立て！！待望のマウンテン牛さゆつも追加投入！

『肉肉肉×29盛り辛鍋～赤マグマ仕立て～』1,770円(左)

『肉肉肉×29盛り黒ゴマ鍋～黒炭仕立て～』1,750円(中)

『肉肉肉×牛牛牛 29盛り豪華鍋』 2,680円(右)



昨年までの肉鍋「火山仕立て」(左)と「雪山仕立て」(右)



昨年から人気沸騰中のマウンテン肉鍋「肉肉肉×29盛り鍋」は、中にはキャベツ、そのまわりに豚肩ロースを「これでもか！」とガッツリ敷き詰めた超ど級のインパクト鍋です。

真っ赤な辛味噌でお召し上がりいただく元祖「火山」仕立てとクリーミーな「雪山」仕立てに、今年は見ただ目からも辛さが伝わる辛さMAXな「赤マグマ仕立て」と黒ゴマの「黒炭仕立て」の2種のマウンテン肉鍋をご用意いたしました。

さらに待望の「マウンテン牛鍋」も揃い、全5種類のマウンテン肉鍋が揃いました。



NEW

タワー 鍋

鍋の脇役「ニラ」がメインでスピンオフ！
インパクトタワー鍋

『★極★高高高ニラ肉鍋』

1,690 円

これまで鍋の名わき役だったが主役となった「マウンテン肉鍋」を超える高さを誇るタワー鍋。

そびえ立つ高さ〇〇cm のニラは圧巻の一言。また、厚切りチャーシューとの相性は抜群です！

ニラは古くから薬草として食べられてきた野菜で、免疫力を上げることで風邪や感染症など病原菌やウィルスが体内に入ってきた時にそれと戦う力が上がります。

また強い抗酸化作用がある上に、鼻やのどの粘膜を保護する効果のあるβカロテンが含まれているので、特に風邪やインフルエンザなどの呼吸器系疾患の予防効果が高いと言われている、冬の健康に欠かせない優秀な野菜です。

NEW

ぶっかけ とろろ鍋

具材のうえに「とろろ」をこれでもか！とぶっかける！！

『たっぷりきのこのトロロぶっかけ鍋』 1,860 円

『鶏肉と明太子のとろろチーズぶっかけ鍋』 1,790 円



『たっぷりきのこのトロロぶっかけ鍋』は、たっぷり入ったきのこの上にたっぷりのトロロぶっかけてご提供。きのこの出汁とトロロの味わいのまろやかな鍋をご堪能ください。

『鶏肉と明太子のとろろチーズぶっかけ鍋』は、目の前でぶっかける明太子チーズは必見！濃厚なとろろチーズは鶏肉と絡み合っ旨さ倍増！

NEW

トリプル チーズ鍋

「モッツアレラ」×「グラナパダーノ」×「ナチュラルチーズ」！！
さらに「鶏ガラチーズ」出汁でチーズ好きにはたまらない美味しさ

『チーズチーズチーズ×トリプルチーズ』

1 人前 2,190 円



チーズ好きのためのチーズ好きにはたまらない鍋が完成しました！

ごろごろと大ぶりにカットしたモッツアレラチーズをメイン具材に、鶏ガラチーズ出汁でお召し上がりいただけます。

食べる直前にお好みにシュレッドチーズと粉チーズをかけて、トコトンチーズをお楽しみください。

NEW

爆盛り パクチー 鍋

定番のパクチー鍋は「爆盛り」「激辛」、「レモン」など
パンチをきかせたアレンジでご提供

『豚角煮とどっさりパクチーのレモン鍋』1,680 円 (左)

『辛辛辛パクチー盛り辛鍋』1,880 円 (中)

『どっさりパクチーしゃぶしゃぶ』1,880 円 (右)



レモンと鶏肉でさっぱりとお召し上がりいただく「レモン鍋」、パクチーとプリッキヌの辛味の絡み合いが織り成す激辛鍋「辛鍋」、パクチーを包んでお召し上がりいただく「パクチーしゃぶしゃぶ」とパクチー好きにはたまらない、どっさりパクチーがかかった鍋を3種類ご用意。

NEW

W 高級 海鮮鍋

蟹とあん肝のダブルキャスト！濃厚な味わいがたまらない贅沢鍋

『タラバ蟹×あん肝の W 濃厚味噌鍋』2,330 円



蟹の王様・タラバ蟹の出汁と、冬の味覚の王様・あん肝との濃厚な味わいの組み合わせが魅力の贅沢海鮮鍋。

出汁の美味しさはもちろん、鍋に入れたあん肝は食感もふわっふわで、いつものあん肝とはまたひと味違った味わいに。

出汁の旨みが格別ですので、 μ を入れて、最後の一滴まで残さずお召し上がりください。

NEW

ごぼう鍋

ヘルシーかつたっぷりコクの万能野菜「ごぼう」に注目！

『穴子と牛蒡の和鍋』1,760 円



シャキシャキした歯ごたえと野性味のある味わいが魅力のごぼうをアナゴと一緒に醤油ベースの甘辛い出汁で煮込んでお召し上がりいただきます。

仕上げと一緒に添えたセリを入れて軽く煮たせたら、卵でとじて、濃厚な出汁も一緒にご堪能ください。

セリのアクセントがきいた、お酒が進むこと間違いなしの和風鍋です。



**塊肉の～1ポンド THE★
ステーキ鍋 1台 9,800円**

1ポンドの塊肉をじっくり時間をかけてロースト。豪快にかじりつけ！



きりたんぽと鶏肉の草鍋 1,720円

セリがたっぷり入ったきりたんぽ鍋。コクのある鶏出汁とセリが相性抜群！



・元祖肉肉肉×29 盛り鍋 1,690円
・肉肉肉×29 盛り豆乳チーズ鍋 1,810円
高さ29cmのマウンテン肉鍋。



炙り鶏とおもちの塩カボス鍋 1,590円

炙った香ばしい香りの鶏をお鍋にし、カボスでさっぱりと仕上げました。



奥久慈卵の鶏すき焼き鍋 1,670円

一度食べたら忘れられない濃厚な味わいのブランド卵の鶏すき焼き。



シラス！シラス！シラス！
ぶっかけ湯豆腐 2,150円
「ストップ」をかけるまでシラスを投入した濃厚出汁の湯豆腐。



氷温熟成豚と水菜の熟成梅しゃぶしゃぶ 1,710円

旨味が凝縮した「氷温熟成豚」を梅をきかせたさっぱり出汁でどうぞ。



浅利と蛤の貝貝貝まみれ☆雪見ブリしゃぶしゃぶ 1,990円

浅利と蛤から出る旨味たっぷりの「貝出汁」で食べる贅沢しゃぶ。



ほうれん草と豚バラ肉スパイシーカレーしゃぶしゃぶ 1,780円
たっぷりのほうれん草と甘味の強い豚バラ肉をカレースープでどうぞ！



自家製塩出汁 贅沢☆海鮮ちゃんこ鍋 1,980円

塩出汁で素材の味わいを引出しながらさっぱりといただける海鮮鍋。



博多もつ鍋 (4種) 各 1,420円

■黒：九州醤油 ■白：五島塩
■赤：九州麦味噌 ■銀：鶏白湯
ぷりっぷりのもつ鍋は定番の人気鍋。味は4種類ご用意。



博多名物！あごおとし明太子のもつ鍋 1,810円

あごがおちるほど美味しい「あごおとし」明太子を使用した贅沢もつ鍋。

【九州黒太鼓 池袋】とは】



肉を 29cm の高さまで山盛りにした“元祖”「肉鍋」の「マウンテン鍋」をはじめ、今年はお骨付きの塊肉を鍋にドーンと入れた鍋など、自慢の肉鍋を中心に郷土鍋や変わりダネなど、29種の鍋をご用意しました。

大きな太鼓がお出迎えするエントランスを抜けると、店内のいたるところに竹が生い茂り、日本ならではの情緒ある風景が広がります。カップル向けの半個室や竹に囲まれた小グループ向け半個室、大人数様向けのテーブル席、隠れ家のような掘座敷などさまざまなタイプのお席をご用意しております。



店 名 : 九州黒太鼓 池袋

(きゅうしゅうくろだいこ いけぶくろ)

住 所 : 東京都豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル B1

T E L : 03-3985-2191

アクセス: JR、私鉄、地下鉄 池袋駅 西武口より徒歩 3 分

営業時間 : 17:00~24:00、金・土・祝前日 17:00~翌 3:00

H P : <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/ikebukuro>

ぐるなび : <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

※ご注文は 2 人前よりご注文ください。 ※価格は税抜きです。

<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 澤田 泰一
- 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 115 店舗(2017 年 9 月末時点)
- 設 立 : 2017 年 3 月 (平成 29 年)
- 資本金 : 1 億円 (2017 年 9 月 1 日時点)
- URL : <https://www.dd-holdings.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.jp/>