

マスカルポーネチーズの「マスカルボン酢」や「リンゴボン酢フラッペ」など
 暑い夏こそ「アレンジボン酢」で酸っぱさっぱり！

【夏季限定】清郎×アレぽんメニュースタート！

DD グループの株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：澤田 泰一)が運営する渋谷「蒸し屋清郎」と品川「霧乃個室 清郎」の2店舗では、7月9日(月)より暑い夏にぴったりの「アレンジボン酢＝アレぽん」を使った酸っぱくてさっぱりした夏季限定メニュー2種のご提供をスタートいたします。

野菜やお肉の蒸し料理専門店『清郎』2店舗では、アレンジボン酢を使った夏季限定メニュー2品を7月9日(月)よりご提供スタート。濃厚なマスカルポーネチーズとボン酢の組み合わせがチーズ好き女子の心を鷲づかみする「マスカルボン酢」や「リンゴボン酢フラッペ」のサラダうどんなど、酸っぱさっぱりメニューで暑い夏を乗り切りましょう！



↑【夏季限定】秋田県産桃豚の夏野菜たっぷりせいろ蒸し～選べるつけダレ～ 1人前 1,150円(税抜)

茄子、アスパラ、とうもろこし、トマトなど彩り鮮やかな夏野菜を桃豚と一緒にせいろ蒸しでどうぞ。

6種のアレンジボン酢のなかから2種、お好きなつけダレをお選びください。※せいろ蒸しのご注文は2人前より承ります。



＜選べるボン酢＞ ※写真上から時計回りに

- ◇青森リンゴボン酢：青森県産リンゴジュース×ボン酢
- ◇かぼちゃボン酢：かぼちゃペースト×ボン酢
- ◇マスカルボン酢：マスカルポーネチーズ×ボン酢
- ◇うにボン酢：練りうに×ボン酢
- ◇山ぶどうボン酢：山ぶどうジュース×ボン酢
- ◇めかぶボン酢：めかぶ×ボン酢

←【夏季限定】冷しゃぶサラダうどん

～いなにわ オン フラッペ～ 980円(税抜)

秋田名物である稲庭うどんと桃豚にたっぷりの夏野菜を盛り、甘酸っぱいリンゴボン酢のフラッペをかけて、仕上げにマスカルポーネチーズのマスカルボン酢をトローリ！！火照った体をキーンと冷やす夏にぴったりのサラダうどんです。

『清郎（せいろう）』とは？

檜（ひのき）のせいろで蒸し上げる「蒸し料理」と炭火焼きの専門店

檜のせいろで蒸しあげる「せいろ蒸し」の専門店『清郎』。

素材そのものが本来持つ美味しさを引き出し、肉や魚の凝縮された味わい、それらのうまみエキスをまとった野菜など、「蒸す」というシンプルな調理法ながら想像を超える味わいをお楽しみいただけます。

この「せいろ蒸し」をはじめ、秋田名物であり日本三大地鶏のひとつ・比内地鶏の炭火焼もご堪能いただけます。



蒸し屋清郎（むしやせいろう）

- 住所 東京都渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B 2 F
- アクセス JR 各線、地下鉄各線、東急線、京王線 渋谷駅より徒歩 5 分
- TEL 03-3770-5741
- 営業時間 17:00～23:30
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/seiro/shibuya>

霧乃個室 清郎（きりのこしつせいろう）

- 住所 東京都港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 6～8F
- アクセス JR 品川駅 港南口、京急本線 品川駅 港南口 各徒歩 3 分
- TEL 03-6863-5420
- 営業時間 17:00～23:30、日曜定休
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/seiro/shinagawa>

※価格は税抜です

【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 担当広報：亀田
〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F
TEL：03-6858-2192(直通) FAX：03-6858-2193
E-Mail：pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト：<https://www.dd-holdings.jp/>