

残暑の疲労回復に！

キレのある爽やかな酸味と清々しく上品な香りで愛される
 東京では高級品のすだちを存分にご堪能いただける、今が旬の

かくれぼう

【隠れ房・さかえや】

すだちフェア

DDホールディングスの連結子会社である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「隠れ房」（『隠れ房 四阿』を除く）「さかえや」ブランドの全10店舗では9月4日（火）～10月31日（水）の期間限定で、旬を迎える徳島県名産の「神山すだち」を使った、「すだちフェア」を実施いたします。今回の「すだちフェア」は、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会ご協力のもと、良質なすだちを使ったメニューをご提供いたします

生産量は全国の9割以上を占め、全国第一位を誇る徳島原産のすだち。たっぷりと太陽の光を浴びて青々と育った徳島のすだちは、上質で香りが高く、キリッとした酸味が特徴です。

なかでもこの時期しか味わえない旬の神山エリアのすだちをご提供します。



すだちうどん 800円 ※ご提供は「隠れ房」のみ

見た目も香りもさっぱり爽やか！

うどんが見えないほど、すだちをたっぷりと使ったすだちうどんは、上品な味わいでお食事のメにピッタリ！



**徳島県産すだちと
信州サーモンのガルパッチョ 1,100円**

徳島県産のすだちと肉厚で脂ののった信州サーモンは、間違いのない美味しさを生み出す絶妙な組み合わせです。



神山すだちビア 680円 (写真左)

すだち本来のすがすがしい香りと、爽やかな酸味を、果実味たっぷりのサワースタイルでお届け致します！

～キリッと～すだちハイボール 550円 (写真右)

さっぱりした魚料理でも、脂ののった肉料理でも相性抜群のすだちハイボールです。

レモンを上回る豊富なビタミンCをハイボールで補給！

～話題のクラフトジン～

SU・DA・CHI リッキー 650円

フレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルに、伝統的なジンに使用される4種類のボタニカルを加えた広島発のクラフト和ジン「桜尾」使用のジンリッキー。

※「隠れ房 御庭」は全品+100円 ※価格は税抜表示

「すだちフェア」実施店舗

四季を感じる旬の素材を味わう本格和食店「隠れ房」

自然をモチーフにしたシックとエレガントさを併せ持つ落ち着いた
のある個室空間で、厳選した肉や魚、日本の四季を感じる旬の素材
を味わう本格和食店です。

熟成によりさらに旨味が増した熟成牛や、食材が凍り始める直前の
温度で熟成する氷温熟成豚、柔らかくジューシーかつ安心安全に育
った「つくば鶏」、旬の鮮魚など厳選した食材を使用。

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。



隠れ房 御庭 <https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/shinjyukuoniwa>

- 住所： 新宿区新宿 3-37-12 新宿 NOWA ビル 7F
- アクセス： JR、私鉄、地下鉄各線 新宿駅 徒歩 1分
- 電話： 03-5366-1072



隠れ房 新宿 <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/shinjyuku>

- 住所： 新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 7F
- アクセス： JR、私鉄、地下鉄各線 新宿駅 徒歩 5分
- 電話： 03-5369-4437



隠れ房 池袋 <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/ikebukuro>

- 住所： 豊島区東池袋 1-41-4 池袋とうきゅうビル 6F
- アクセス： JR、私鉄、地下鉄各線 池袋駅 徒歩 1分
- 電話： 03-5957-7110



隠れ房 南青山 <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/minamiaoyama>

- 住所： 港区南青山 5-4-40 A-FLAG 骨董通り B1
- アクセス： 地下鉄 表参道駅 徒歩 3分
- 電話： 03-5778-9764



隠れ房 町田 <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/machida>

- 住所： 町田市原町田 6-13-17 アーバンミサビル 3F
- アクセス： 小田急小田原線、JR 横浜線 町田駅 徒歩 2分
- 電話： 042-710-5326



隠れ房 川崎 <http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/kawasaki>

- 住所： 川崎市川崎区駅前本町 8 ダイスビル 7F
- アクセス： 京浜急行 京急川崎駅 徒歩 1分、JR 川崎駅 徒歩 3分
- 電話： 044-221-0351

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



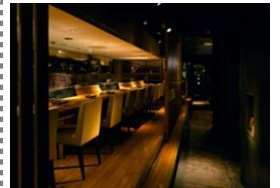
長い間受け継がれてきた「さかえや」の水炊きは、ただ鶏ガラを水で煮込めば出来上がるものではなく、ガラの掃除、水と鶏ガラの分量、火加減、煮込み時間、ガラの砕き加減など、すべての工程にこだわらなければ作り出せないこだわりのスープが命。

30kgの鶏ガラを叩き砕きながら8時間、水だけで作り上げた自慢の鶏ガラスープは、鶏の旨味が凝縮された至極の逸品。当店では鶏の旨味を味わって頂くため、調味料は一切加えておりません。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、様々な食材と重なり深み増す白濁スープは最後の一滴までお楽しみいただけます。

さかえや 高田馬場總本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/takadanobaba>

- 住所： 新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F
- アクセス： JR、私鉄、地下鉄各線 高田馬場駅 徒歩 3分
- 電話： 03-3360-8200



さかえや 恵比寿本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/ebisu>

- 住所： 渋谷区恵比寿西 1-9-12
- アクセス： JR各線、地下鉄日比谷線 恵比寿駅 徒歩 2分
- 電話： 03-5728-3322



さかえや 横浜みなとみらい本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/minatomirai>

- 住所： 横浜市西区みなとみらい 2-3-8 みなとみらい東急スクエア 3 3F
- アクセス： みなとみらい線 みなとみらい駅 徒歩 1分
- 電話： 045-682-2700



さかえや 浦和本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/urawa>

- 住所： さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F
- アクセス： JR 浦和駅 徒歩 1分
- 電話： 048-793-6522



【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/>