

鉄板餃子も、もつ鍋も、チキン南蛮も、焼きラーメンも旨辛メニューに！！

大阪・京都で5店舗展開する九州料理居酒屋「薩摩ごかもん」にて

熱々旨辛「辛いもん祭り」

夏季限定メニューを7月1日（月）よりご提供スタート！

株式会社 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、九州料理居酒屋「薩摩ごかもん」5店舗では、旨辛メニューを揃えた夏期限定のおすすめメニュー5品を7月1日（月）よりご提供スタートいたしました。

【「薩摩ごかもんの夏 辛いもん祭り」ご提供メニュー】



熱々!! 辛味噌黒豚鉄板餃子 990円

韓国唐辛子を使用し、またひと味違う辛みをお楽しみいただける鉄板餃子に仕上げました。熱々の状態でご提供するからこそ、辛みが最大限に引き出された黒豚餃子はうま味と辛さが交じり合いビールとの相性抜群の味わいに仕上げました。



うま辛チキン南蛮 990円

タルタルソースにハバネロソースを加え、見た目以上に辛さを引出しました。さらに仕上げにガーリックチップをトッピング。夏の刺激がもの足りないあなたへ！！



「博多屋台の味」

とんがらし焼きラーメン 790円

博多屋台の味を夏の逸品にアレンジし、鶏ガラ+とんこつ W スープに韓国唐辛子を大胆にプラス！卵黄を絡めてマイルドな味わいに。



夏限定!! 赤辛もつ鍋 1,650円

「薩摩ごかもん」の夏の定番鍋といえばやっぱり辛味噌を使った赤辛もつ鍋。夏の暑い季節だからこそ、辛くて熱い鍋を、食べて涼しく、新陳代謝も UP！



スパイシー天草大王

ホルモン鉄板焼き 990円

天草大王のホルモンをたっぷりの野菜といため、特製のスパイスを絡めて仕上げた熱々でご提供する夏限定の鉄板料理です。

【落ち着いたある個室空間で本格九州料理を堪能「薩摩ごかもん」】



趣ある個室空間で、海あり、山あり、豊かな自然の恵みから生まれた九州の「うまかもん」をご堪能いただける九州郷土料理専門店です。

店内のいけすで泳ぐ捌きたての「活イカの姿造り」をはじめ、「幻の地鶏」と呼ばれる熊本県産「天草大王」の炭火焼きや一枚揚げ、沖縄県産「紅豚」のしゃぶしゃぶやすき焼きなど、厳選食材を取り寄せ至高の逸品へ仕上げご提供いたします。

豊富に揃う焼酎もあわせてお楽しみ下さい。

薩摩ごかもん 天満橋本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/tenmabashi>

大阪府大阪市中央区天満橋京町 1-1 京阪シティーモール 8F

06-6920-4311



薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/umedachayamachi>

大阪府大阪市北区芝田 1-8-1 D.D.HOUSE1F

06-6372-2710



薩摩ごかもん 京都四条烏丸本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/siyokarasuma>

京都府京都市下京区四条通烏丸東入ル長刀鉾町 8 京都三井ビル B1F

075-256-8831



薩摩ごかもん 京橋本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/kyobashi>

大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1-4 階

06-6136-1098



薩摩ごかもん 西梅田本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/nishiameda>

大阪府大阪市北区曽根崎新地 2-1-18

06-4796-8590



<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 122 店舗(2019 年 5 月末時点)
- 設立 : 2017 年 (平成 29 年) 3 月
- 資本金 : 1 億円 (2017 年 9 月時点)
- 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 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com>