

【2019年トレンド鍋】

《なだれ注意！》特大チャーシューと大量背脂がド迫力の「悪魔鍋」をはじめ、
 《濃厚過ぎ！！》「トリュフコンポタチーズ鍋」など
 今年新作4種の鍋メニューが10月16日（水）より登場！！

九州郷土料理居酒屋 『九州黒太鼓』 鍋フェア

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）が運営する九州郷土料理居酒屋『九州黒太鼓』新橋・品川・横浜では、定番のもつ鍋に新作鍋4種を加えた、全9種類の鍋メニューを10月16日（水）よりご提供スタートいたしました。

【新作鍋メニューのご案内】

巨大チャーシュー
 ×大量背脂＝
 悪魔鍋

1ポンドのチャーシューが乗ったにんにく背脂たっぷりの悪魔鍋 『濃厚背脂ラッシュ☆にんにく豚鍋』



合計約1ポンドのチャーシューがどーんと乗った豪快鍋です。

肉の下には山盛りのもやしとキャベツ、肉のわきには背脂とにんにくをこぼれんばかりに盛り付けました。

パンチのある味わいのスープとホロホロのチャーシュー、たっぷりの野菜を、これまた豪快にどんぶりによそってお召し上がりください。めには極太麺（390円）を用意しております。

【価格】

1人前 1,390円 ※ご注文は2人前から

焼きもろこし×
 トリュフ＝
 大人コンポタ鍋

焼きもろこしとトリュフの香りを加えた大人のコンポタ鍋 『とうもろこし&チーズのトリュフコンポタ鍋』



とうもろこしの優しい甘さと鶏白湯のコクにトリュフでアクセントを加えた少し大人のコンポタ鍋です。

ざく切りとうもろこしと粉チーズの組み合わせも相性抜群！

鶏肉、豚肉、合わせて300g以上も入り、お腹も大満足の老若男女にオススメの人気鍋。

めにはパスタ（390円）やリゾット（390円）がおすすめです

【価格】

1人前 1,790円 ※ご注文は2人前から

7種きのこ
天使鍋

きのこの旨みが凝縮したスープが体全体に染み渡るヘルシーな天使鍋
『きのこ×キノコ×茸 7種のきのこ鍋』



きのこの旨みが凝縮したスープが体全体に染み渡るヘルシー鍋です。

鮮やかなピンク色が特徴で旨みが強い「とき色ひら茸」、鉄分やビタミン B1・B2 が豊富で栄養価が高いと言われる黄色の「たもぎ茸」、なめこに似たカサをもち、歯ごたえの良い「ブラウンえのき」など全部で7種類のきのこを贅沢に盛合せました。

【価格】

1人前 1,990円 ※ご注文は2人前から

蛤×あさり
天使鍋

山盛りの蛤とあさがり1kgも入った旨みたっぷりの滋養系天使鍋
『蛤とあさりの貝出汁鍋』



蛤とあさをたっぷり1kg使用。

貝の下には野菜などの具材も隠れているので、野菜から出る出汁でさらにスープの旨みもパワーアップ！

山盛りの蛤とあさりから出る凝縮されたスープは、体に全体に沁み渡る美味しさで、飲んだ後のメにもオススメのお鍋です。

【価格】

1人前 1,690円 ※ご注文は2人前から

※価格は税抜表記です。

【ご提供店舗のご案内】



九州各地の郷土料理と特選食材が楽しめる九州料理居酒屋

博多グルメとして人気の「鉄板餃子」や「もつ鍋」、博多郷土料理の「胡麻ぶり」、熊本名物の「馬刺し」、宮崎名物「チキン南蛮」や「辛麺」など、旨かもの宝庫・九州の厳選素材や郷土料理をご提供する『九州黒太鼓』。各店、粋なカウンター席をはじめ、大人数様用個室、少人数様用個室などシーンに合わせてご利用いただけるさまざまなお席をご用意しています。

九州黒太鼓 新橋

東京都港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F
<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinbashi>

03-3593-4500

九州黒太鼓 品川

東京都港区港南 2-5-5 港南OMTビル 4・5階
<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinagawa>

03-6863-5410

九州黒太鼓 横浜

神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F
<https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/yokohama>

045-290-0677



【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・佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com HP <https://www.diamond-dining.jp>