

夏メニュー企画 第2弾 **ガッツリ食べてパワフルに猛暑を乗り切る!**
 日本伝統の知恵を生かした野生の猪、鯨などの“和製ジビエ”から定番の鰻料理まで

スタミナ夏メニュー2013

ダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する下記店舗各店では、スタミナのある料理でパワーをつけ暑さを吹き飛ばす「スタミナ夏メニュー」を各店順次スタートいたします。

馬、鯨 etc.日本伝統のスタミナ食 「九州 黒太鼓」の「九州スタミナ料理フェア」

期間限定(7月1日~9月30日)・新商品 九州の恵み 夏のスタミナ食と美食巡り 690円~



<馬> 疲れた体にピッタリのグリコーゲンが牛肉の3倍

■ スタミナ馬力納豆 790円

本場熊本県産の馬肉、納豆、長芋など、その名のとおり馬力が出る食材を豪快に混ぜ合わせお召し上がりください。

■ 熊本県産 極上馬カルビ しゃぶしゃぶ仕立て 1,780円

熊本県産馬肉の霜降りカルビをしゃぶしゃぶ仕立てにてご提供。黄金色の昆布だしにくぐらせ自家製の割りポン酢でお召し上がりください。



<鰻> 夏のスタミナ食の代名詞

■ アボカドと鰻のドラゴンロール 780円

日本の定番スタミナ食『鰻』と栄養価世界一の果実『アボカド』のスーパーコラボ。見た目にも美しい逸品。

■ めまでしっかり 鰻ととろろのまぶし飯 980円

ミネラル豊富な『鰻』とその吸収を促進する『モロヘイヤ、オクラ』を加えました。まずはそのまま、次にとろろを掛けて、最後に冷たい出汁とともに召し上がりください。



<鯨> 抗疲労機能をもつアミノ酸「バレニン」が豊富

■ 定番 鯨の竜田揚げ 780円

鯨といえば定番の竜田揚げを新鮮な赤身肉を使用。揚げたてを和辛子に付けてお召し上がりください。

■ 鯨のレアステーキ 特製ガーリックソース 1,190円

強火にて一気に表面を焼き上げ、中央はとろけるレアに仕上げました。特製ソースに付けてお召し上がりください。

■ 鯨の赤身刺し 880円

鯨の赤身は低脂肪で鉄分が豊富。厳選した赤身を使用し、ほのかな甘味と口の中でとろける食感をお楽しみください。



<猪> 疲労回復や皮膚の健康、新陳代謝を促すビタミンB 郡が豊富

■ 夏野菜と猪肉の冷製仕立て 950円

滋養強壯の食材として知られる猪。さまざまな夏野菜と一緒に冷製仕立てで。

■ 牡丹(猪)肉の炭火炙り 800円

脂分がありながらもくせがなく、独特な噛み応え・食感をお楽しみください”

《実施店舗》

九州黒太鼓

新橋 □住所:港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F □電話:03-3593-4500
 ほか、田町、品川、恵比寿の全4店舗

博多 よかもん屋

大森 □住所:大田区大森北 1-6-16 アトレ大森 2 6F □電話:03-3768-4565
 ほか、高田馬場、池袋の全3店舗

日本の猛暑を乗り切るには和製ジビエ“いのしし”にお任せ！「さかえや」の「猪フェア」

期間限定(7月22日～9月30日)・新商品

さかえや 猪フェア 450円～



佐賀県武雄市は、全国から猟師が狩猟目的で集まることで有名な猪の産地で、独自の技術で捕獲から解体、熟成にいたるまでを一元的に管理し高品質の猪肉を安定的に産出しています。

猪肉に多く含まれるタウリンは脂肪燃焼を促しパワーを持続。また疲労物質の乳酸を抑制するアンセリンやカルノシンが牛肉豚肉の(2～14倍)と非常に多く含まれ、トリプルの抗疲労物質が豊富に含まれています。

柔らかい肉質で煮続けても硬くならず、旨みが凝縮しておいしくなります。

- 猪ステーキ 1,680円
豚のようなしつこさのない脂と香ばしくて旨みが凝縮した味わいをご堪能ください。
- 猪すき焼き 2,480円(2人前～)
猪肉の旨みを引き出す絶妙な配合の割り下で煮込んだすき焼きです。
- 猪西京焼き 980円
西京味噌の甘さと猪の脂が溶け合い、とろける美味しさ！
- 猪葱間串炭火焼き 450円
長ネギに猪肉を巻きつけ、じっくりと炭火で焼き上げました。
- 猪燻の冷製 880円
肉そのものの旨味だけをギュッと凝縮する燻製はまさに珍味！お酒が進みます。

《実施店舗》 「さかえや」 http://www.diamond-dining.com/shop_info/sakaeya/ (高田馬場總本店を除く)

| | | |
|----------|---|-------------------|
| えびす本店 | □住所: 渋谷区恵比寿西 1-9-12 | □電話: 03-5728-3322 |
| みなとみらい本店 | □住所: 横浜市西区みなとみらい 2-3-8 クイーンズスクエア横浜[アット]2nd 3F | □電話: 03-3360-8200 |
| 浦和本店 | □住所: さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F | □電話: 048-793-6522 |

ガーデンテラスのBBQに新メニューが登場！「さかえや高田馬場總本店」「スタミナ BBQ」

期間限定(6月1日～9月30日)新商品

中庭ガーデンスタミナ BBQ～8種のお肉と5種の夏野菜～ 飲み放題 2時間つき 5,500円



さかえや自慢の最大40名様OKの中庭ガーデンテラスで「手ぶらBBQ」をお楽しみ頂ける人気の「海鮮BBQ」に加え、今年はスタミナ満点の肉づくしのコースが新登場。素材にこだわり、日南鶏・豚肉・牛肉と、スタミナ肉3種を特製の辛みダレと、割り醤油でお召し上がりください。
メには冷たいそうめんとかき氷をご用意。
火照った体をクールダウンしてからお帰りいただけます。

- 【前菜】 塩茹で枝豆
- 【活鮮】 鹿児島県産初鰹のたたき～特製割りポン酢～
- 【副菜】 パリパリキャベツ～海幸・大蒜醤油～
- 【BBQ】 スタミナ肉と初夏の野菜盛合せ
(日南鶏 手羽先・豚バラ・ベーコン・豚トロ・日南鶏 もも肉・つくね・牛タン・5種類ウィンナー・ピーマン・じゃがいも・玉葱・とうもろこし・茄子)
- 【メ物】 冷やしそうめん
- 【甘味】 かき氷とホームランバー～お好きなシロップで～

《実施店舗》 さかえや 高田馬場總本店 http://www.diamond-dining.com/shop_info/sakaeya/shops/takadanobaba/
□住所: 新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1・2F □電話: 03-3360-8200

夏のスタミナ料理といえばコレ「やきとり〇金」の「鰻はじめました」



期間限定(6月11日(火)~8月31日(土))・新商品

限定! 鰻ごぼう串 1本 280円(税込 294円)

外はパリッと、中はふわっとした肉厚な鰻の旨味と
ホクホクした香りたつごぼうの組み合わせは逸品!
組み合わせた美味しさを一口で味わってもらえるように開発をした
〇金オリジナル「鰻ごぼう串」。
滋養があると言われるごぼうと鰻を組み合わせ、
本格的な夏に備えるオススメの1本です。

ひつまぶし風 石焼き鰻かやくご飯 599円(税込 629円)

熱々の石焼きに入った鰻と薬味の香りに食欲がすすむ一品。
はじめはそのまま、次にわさびを乗せて、
最後は出汁をかけてお茶漬けでお召し上がりいただく
一食で3度おいしい〇金流ひつまぶしの食べ方です。
もちろん、石焼きならではのおこげもお楽しみいただけます。

《実施店舗》 「やきとり〇金」 <http://yakitori-marukin.com/>

八重洲本店 □住所:中央区日本橋 3-2-3 ユニバース第一ビル 地下 1F □電話:03-6841-6022

ほか、新橋本店、新宿本店、武蔵小金井本店、飯田橋本店、川口本店、国分寺本店、巢鴨本店、田町本店、大森本店、渋谷センター街店、御徒町店、五反田店の全 13 店舗

馬肉、とろろ。滋養強壮食材の夢のコラボレーション! 「馬並み家」の「歌麿鍋」



歌麿鍋 1人前 980円(2人前より)

青森県小田桐牧場直送の最高級品の肩ばら肉を、肉とよく絡むように開発したにんにく味噌の自家製割下にくぐらせ、国産長いものとろろと卵黄のオリジナル出汁で食べる「超スタミナ系馬肉すき焼き」です。

生でもお召し上がりいただける馬肉は、丸ごと1個ホクホクのにんにくを入れた割下に馬肉を数秒入れ、バーベキューでお楽しみいただきます。

すき焼きが終わったら、追加で煎餅汁が楽しめる「野次馬」セットもご用意しています。



馬もつのスパイス揚げ 680円
馬もつの歯ごたえと、ピリ辛のスパイスな味わいがお酒のアテにぴったり。
衣のサクサク、もつのコリコリ食感、やみつきになること間違いなしです。



壺漬けヒモの一発焼き 1,280円

「馬ヒモ」とは、あばら骨の間でできるヒモ状の部位で、焼肉で言うと「中落ちカルビ」。

坪漬けにした馬ヒモは長いまま炭火で焼き上げた後、食べやすい大きさに切り分けます。

《実施店舗》 馬並み家 <http://r.gnavi.co.jp/e620714/>

□住所:港区新橋 2-9-17 第2常磐ビル 1F □電話:03-3508-5131

【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・重田

TEL 03-6860-3257 FAX 03-6860-3263

E-mail pr@diamond-dining.com

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