

新宿「隠れ房 御庭」にて12月10日までの期間限定で鍋4種半額キャンペーンを開催！  
 世界的に有名な日本酒「獺祭」の純米大吟醸スパークリングを入れ酒蒸した蛤の出汁で  
 雲丹やあわび、ぼたん海老などの豪華海鮮食材を食す至極の新鍋メニュー

## 「獺祭スパークリング雲丹鍋」も半額

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：鹿中一志）が運営する「隠れ房 御庭」では、スパークリング日本酒を注いだ鍋で豪華海鮮食材をお召し上がりいただく「雲丹出汁の豪華海鮮鍋」をはじめ、2020年冬季限定鍋メニュー全4種を半額でお召し上がりいただける鍋半額キャンペーンを11月19日（木）～12月10日（木）開催いたします。

2020年  
 冬新商品

＜数量限定＞ 獺祭スパークリング雲丹出汁の豪華海鮮鍋  
 通常1人前5,000円⇒12月10日（木）まで2,500円



- 一の皿 海鮮：雲丹、あわび、はまぐり、金目鯛、ぼたん海老
- 二の皿 野菜：白菜、山えのき、しいたけ、クレソン、焼き豆腐
- 三の皿 ♪：雲丹チーズリゾット

世界的に有名な日本酒「獺祭」の純米大吟醸のスパークリングを贅沢に使用した「隠れ房 御庭」の今年一押し  
 の至極の鍋メニューです。 お客様の目の前でスパークリング日本酒を鍋に注ぎ酒蒸しにした蛤の凝縮した旨味  
 に雲丹を加えた濃厚な出汁で、雲丹やあわび、ぼたん海老などの豪華海鮮をお召し上がりいただきます。さらに  
 ♪にはチーズを加えて雲丹チーズリゾットもご用意しております。2人前までのご注文をお願いいたします。

## その他、半額対象 2020 年冬季限定鍋メニュー



### あんこう鍋 ～清まし醤油仕立て～

**1 人前 3,000 円⇒1,500 円**

冬を代表する海鮮鍋といえば「あんこう鍋」です。コラーゲンたっぷりですっきりと上品な味わいのあんこうを清まし醤油で仕上げました。あんこうの旨味を凝縮した出汁が染み込んだ野菜もまた格別です。

### 氷温熟成豚ロースのしゃぶしゃぶ

**1 人前 2,400 円⇒1,200 円**

氷温熟成効果により、遊離アミノ酸群やリノール酸、オレイン酸などが増加することで、旨味や甘味が強くなり脂がまろやかになった氷温熟成豚をさっぱりとした昆布だしでしゃぶしゃぶに。豚肉の旨味を実感いただけるお鍋です。

### 大山鶏のつくねと水菜の川鍋

**1 人前 2,200 円⇒1,100 円**

肉質が柔らかくジューシーで定評のある旨み豊かな大山鶏を使用。さらに山芋を合わせることでふっくらと仕上げた、つくねと野菜の当店定番鍋。水菜のシャキシャキとした歯ごたえがアクセントとなり、つくねの優しい味わいを引き出します。

※表示価格は税抜です。

※ご注文は 2 人前より承ります (雲丹出汁の豪華海鮮鍋は 2 人前でのご注文)。

## 店舗情報



### 自然をモチーフにした落ち着いた空間で

### 四季を感じる旬の素材を味わう

### 本格和食店「隠れ房 御庭」

芳醇な香りと舌の上でとろける濃厚な味わいの日本が誇る高級食材・黒毛和牛をはじめ、熟成によりさらに旨味が増した氷温熟成豚、柔らかで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、国産を中心に厳選した食材を使用した本格和食でおもてなしいたします。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空間でお寛ぎください。



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

東京都新宿区新宿 3-37-12 新宿 NOWA ビル 7F

J R 新宿駅 東南口より徒歩 1 分

03-5366-1072

# グループ全店の鍋メニューからお店をお探しいただける 「あったか鍋特集」サイトオープン

## 【あったか鍋特集 2020～2021】

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/>

各店舗が自信をもっておすすめする2020年～2021年の鍋をご紹介します！

今年注目の鍋メニューをはじめ、鍋を食べたい鍋メニューからお店をお探し頂ける店舗検索機能もあり、お客様の鍋ニーズに合わせたお店をご案内しております。



## ダイヤモンドダイニング 新型コロナウイルス完成防止の取組み 「Dd PROTECT Guidelines」

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

**Dd PROTECT Guidelines**  
お客様の安全安心に全力で取り組みます

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取組み

<p>取組み 1 健康管理</p> <p>出勤時の体温を測定し、<b>37.5度以上</b>のスタッフは<b>出勤停止</b>しております。</p>	<p>取組み 2 マスク着用</p> <p>スタッフは<b>マスクの着用</b>を徹底しております。</p>	<p>取組み 3 手洗い・消毒</p> <p>スタッフは<b>こまめな手洗い</b>と<b>次亜塩素酸溶液スプレー</b>による<b>消毒</b>を行っております。</p>
<p>取組み 4 うがい</p> <p>スタッフは出勤時に<b>殺菌消毒うがい</b>を行い、<b>うがい</b>を徹底しております。</p>	<p>取組み 5 店内換気</p> <p>資料、ダクトと換気口より、<b>空調と換気</b>を行っております。また、定期的に入り口や換気扇等を開放し、可能な限り<b>空気を循環</b>させております。</p>	<p>取組み 6 店内消毒</p> <p>定期的に<b>店内・桌上・客席</b>を<b>次亜塩素酸溶液スプレー</b>にて<b>消毒</b>しております。</p>

**Diamond dining**

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。  
 咳  痰  鼻水  くしゃみ等
- 会話のボリュームはお控え**ください。
- ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いいたします。
- 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しております。  
※ 店舗が営業終了後、お客様が退席された後に発生した感染についてはお問い合わせできません。

### 【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 ブランドサポート部 広報宣伝部 亀田・佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193  
E-mail [pr@ dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) HP <https://www.dd-holdings.jp>

