

～ヤミツキ、ドハマリ、中毒性高し…皆様のご愛顧レビューでお店ができちゃいました～ デリバリー限定ブランドからイトイン店舗へスペシャルスピンオフ！ 『ゴーゴーカレー監修 金沢カレーの豚めし食堂』オープン！

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、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、株式会社ゴーゴーカレーグループ（本社：東京都千代田区、代表取締役：宮森 宏和、以下「ゴーゴーカレー」）とのコラボレーション商品として開発、今年6月よりデリバリー限定ブランドとして展開していた「ゴーゴーカレー監修 金沢カレーの豚めし食堂」を、テイクアウトも可能なランチ限定メニューとして『GLASS DANCE 八重洲』での提供を開始いたしましたのでお知らせいたします。尚、8月30日（月）からは、『九州 熱中屋 浜松町 芝大門 LIVE』でも展開する予定です。

“コロナ禍”などと名付けられたまま、外食産業を取り巻く状況は未だ厳しさを脱せないように見えますが、苦境に遭ってこそ、育まれたパートナーシップもあります。ダイヤモンドダイニングにとって、ゴーゴーカレーとのコラボ商品はまさしくその結晶。その一つであるデリバリー限定ブランド「ゴーゴーカレー監修 金沢カレーの豚めし食堂」が、お客様のご愛顧のもと、地道にオーダー数を伸ばし、ついに、ランチタイム限定メニューとして、実店舗でお召し上がりいただくまでに成長することができました。

ある時は、スタッフが満面の笑みでお迎えする店舗で、ある時は、そのお迎えシーンがご自宅や職場で再現されるような玄関先で、さらにテイクアウトできるようにもいたしましたので、ほわんと湯気立ち昇るキッチンの温もりを感じながらお持ち帰りいただくこともできます。災いを乗り越えた先で、今一度食の楽しさを感じていただけることを願ってお届けする「ゴーゴーカレー監修 金沢カレーの豚めし食堂」の新たな展開にご期待ください。

Shop Information

- ゴーゴーカレー監修金沢カレーの豚めし食堂 八重洲店 （GLASS DANCE 八重洲）
 東京都中央区八重洲 1-5-10 蓬萊ビル / 03-3517-4191
 営業時間 11:30～14:30 ※月曜定休
- ゴーゴーカレー監修金沢カレーの豚めし食堂 浜松町店 （九州 熱中屋 浜松町 芝大門 LIVE）
 東京都港区芝大門 2-5-8 芝大門牧田ビル B1F / 03-5473-0030
 営業時間 11:30～14:30 ※土・日・祝日定休

Main Menu

スタミナにんにく醤油豚カレー 少なめ 800 円 / 並盛り 900 円
大盛り 1,000 円 / 特盛り 1,000 円

特徴的な黒くて濃厚なルー、その絶妙なスパイシーさに虜になってしまう「ゴーゴーカレー監修 金沢カレー」。その“最強の相棒”になるべく、ダイヤモンドダイニングが試作を重ねて開発したメイン具材が、にんにくと醤油をベースとしたタレで絡めて漬け込んだ豚バラ肉でした。しっかりタッグを組んだ両者の傍らには“金沢カレー”を語る際に実は欠かせないキャベツもたっぷり盛り合わせています。

サイズは、ご飯とお肉各 150g の「少なめ」から 50g ずつ増量した 4 サイズをご用意、ルーやキャベツの増量も可能です（ルー増量 330 円 / キャベツ増量 200 円）。6 種類のトッピングメニューなどもアレンジすることで、お好みやその日の気分に合わせて「スタミナにんにく醤油豚カレー」をお楽しみください。



Topping Line-up



① **半熟卵 100円**

刺激的な旨味も味わいたいけれど、辛いのは正直ちょっと苦手な方にオススメのトッピング。

② **キムチ 100円**

辛味と酸味、双方を併せ持つキムチは、実は福神漬けを超えてしまうかもしれない(!?) カレーの新たな最強付け合わせ!

③ **どっさりネギ 100円**

彩りや栄養バランスがふと頭をかすめた時にオススメ。爽やかな苦みは、味のアクセントとしても超優等生です。

④ **マンマン砕きにんにく 100円**

とことん背徳感を極めるなら、ぜひとも試してほしいトッピングがこちら。〇〇系を彷彿とさせる、愛好家には堪らない味わいに。

⑤ **チーズ 150円**

キッチンで炙られたばかりのチーズが、濃厚カレールーの上に…! 想像するだけで食欲が刺激されてしまうこと間違いなし。

⑥ **サクサク チキンかつ 250円**

成長途中で肉質が柔らかい九州産の若鶏を使用。お店で揚げたてを食べられるこそこのサクサク&ジューシー食感をお楽しみください。

Dd PROTECT Guidelines

株式会社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

◀▶ Diamond dining

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

取り組み 1

健康管理



出勤時の検温を徹底し、**37.5度以上**のスタッフは**出勤停止**にしております。

取り組み 2

マスク着用



スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。

取り組み 3

手洗い・消毒



スタッフは**こまめな手洗い**と**次亜塩素酸消毒スプレー**による消毒を行っております。

取り組み 4

うがい



スタッフは出勤時に**殺菌消毒剤**が溶いた**うがい**を徹底しております。

取り組み 5

店内換気



常時、**グット**と換気口より、**空調**と**給排気**を行っております。また、定期的に**入り口**や**個室**等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。

取り組み 6

店内消毒



定期的**店内・桌上・客席**を**次亜塩素酸消毒スプレー**にて消毒しております。

お客様へのお願い

感染防止にご協力ください

1

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。

2

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

3

会話のボリュームはお控えください。

4

ご飲食時以外は可能な限り**マスク着用**をお願いします。

5

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。

6

グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。

7

お手洗い後には**手指の消毒**にご協力下さい。

8

個室ご利用の場合は扉を一部開けて頂きます。**店内換気**にご協力ください。

9

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**しています。

※ 保健所からの調査にたいして速やかにご連絡致します。 ※ 正しいお電話の情報は1ヶ月で変更致します。

【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 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>