

【ニューヨーカーが愛するスタイリッシュな屋台メシ】

コロナ禍前後でじわじわ人気上昇していたグルメトレンドが一気に最進化系にアップグレード！ 『チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ』営業開始！

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）は、ランチ及びデリバリー限定ブランドとして、「チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ」の営業を開始いたしましたのでお知らせいたします。



コロナ禍で海外との交流が分断されてきましたが、災いの収束を象徴するように、世界のあらゆるジャンルのトレンドの中心であり続けるニューヨーク-NEW YORK-で誕生したストリートフードが、同じく世界に名だたる大都市・東京-TOKYO-でアレンジされ、大きく羽ばたこうとしています。それが「チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ」です。

“単身ニューヨークで修行を重ねた料理人が
NYのスタイリッシュさとボリュームにアレンジを加え
日本人好みに合わせた「ボリューム満点でヘルシーな逸品」に
仕上げました”

がコンセプトの「NY チキンクラブ」オリジナルのラインナップは、コロナ禍によって大きく変化した外食シーンに合わせ、ランチタイム限定でお楽しみいただけるイートイン店舗と、複数エリアで展開、お仕事現場にもプライベートシーンにも活用できるデリバリー店舗の両方で展開いたします。トレンドとグルメに貪欲なニューヨーカーたちが熱狂的に支持した屋台メシのTOKYO ver. をぜひ一度お試しください。

Shop Information

- チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ 品川本店** (GLASS DANCE 品川)
 東京都港区港南 2-3-26 モンテアヌ品川ビル 1F / 03-3471-6972
 営業時間 **イートイン&テイクアウト** 火～土 11:30～14:30 **デリバリー** 火～土 11:30～14:30 16:00～19:30
 ※日・月曜定休
 - チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ 六本木店** (GLASS DANCE 六本木)
 東京都 港区六本木 6-1-23 ホテルアルカトーレ六本木 B1～1F / 03-3475-6078
 営業時間 **デリバリー** 火～日 11:30～18:30 ※月曜定休
 - チキンオーバーライス専門店 NY チキンクラブ 横浜店** (GLASS DANCE 横浜)
 神奈川県横浜市西区南幸 1-3-1 横浜モアーズ 9F / 045-311-0278
 営業時間 **デリバリー** 月～金 11:30～14:30 16:00～19:30 土・日・祝 ～19:30 ※定休日無
- 出店デリバリープラットフォーム Uber Eats Japan (<https://www.ubereats.com/jp>)

Standard Menu

チキンオーバーライス

イートイン&テイクアウト M 800 円 / L 900 円 / XL 1,000 円

デリバリー M 1,300 円 / L 1,500 円 / XL 1,700 円

ターメリックなど数種のカレー風味のスパイスが食欲をそそるサフランチに、茹でほぐしたたっぷりの鶏もも肉と、にんじん、赤キャベツ、アボカド、ミックスビーンズ、ミニトマト…etc. 彩り豊かな野菜をこれまたたっぷりと乗せました。仕上げは、甘酸っぱいヨーグルトソースと甘辛いスイートチリソースで。たんぱく質・炭水化物・各種ビタミンと、栄養バランスも美味バランスも取れた「NY チキンクラブ」のスタンダードメニューです。お好みでトッピングを追加するなど、アレンジもお楽しみいただけます。





① フライドチキン **イートイン&テイクアウト** M 1,100 円/L 1,200 円/XL 1,300 円
デリバリー M 1,600 円/L 1,800 円/XL 2,000 円

“THE アメリカン フード”の一角を担い、世界的な人気を誇ってきたフライドチキン。それは、ここ数十年で日本のソウルフードとして発展してきた“から揚げ”とも通じるものがあり…つまりは、全世界・大多数のお客様が“やっぱり付けたい”衝動に駆られるトッピングです。

② 目玉焼き **イートイン&テイクアウト** M 900 円/L 1,000 円/XL 1,100 円 **デリバリー** M 1,500 円/L 1,700 円/XL 1,900 円
 とろーり濃厚な卵黄&縁バリバリの白身の目玉焼きは、世界中で愛されている万国共通メニューです。黄身も白身も、それぞれが味変の優秀アイテムとして機能する優秀過ぎるトッピング…とりえず“オンザライズ”してみませんか？

③ ソーセージ **イートイン&テイクアウト** M 900 円/L 1,000 円/XL 1,100 円 **デリバリー** M 1,400 円/L 1,600 円/XL 1,800 円
 パリッと香ばしく焼き上がった皮の下から溢れるジューシーな肉汁は、ライスや野菜と混ぜり合い、より奥の深い味わいに。節制しているけれど、ほんの少しだけ、ジャンキーさも欲しい…そんな気分の時のオススメトッピングメニューです。

④ 丸ごとアボカド&チーズ **デリバリー限定** M 1,600 円/L 1,700 円/XL 1,800 円
 “森のバター”と呼ばれるほど良質な脂質を含むアボカドと、高タンパク質のチーズとの組み合わせは、糖質を制限して身体を鍛えるアスリート系の皆様にはぜひ一度お試しください。スペシャルメニューです。

⑤ 贅沢!!丸鶏 1 匹 **デリバリー限定** M 2,700 円/L 2,900 円/XL 3,100 円
 アフターコロナ時代、本当に近い人たちだけで集い、特別なひと時を祝い楽しむホームパーティシーンも増えるかもしれません。そんなワンシーンにこそ似合う一品。ご家庭ではなかなか扱いつらいかもしれない丸鶏ですが、プロの料理人が絶妙な加減で火入れしお届けします。

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

<p>取り組み 1 健康管理</p>  <p>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しております。</p>	<p>取り組み 2 マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3 手洗い・消毒</p>  <p>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。</p>
<p>取り組み 4 うがい</p>  <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒剤が濃い液にてうがいを徹底しております。</p>	<p>取り組み 5 店内換気</p>  <p>照明、ダクトと換気口より、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、可能な限り新鮮な空気を循環させております。</p>	<p>取り組み 6 店内消毒</p>  <p>定期的に店内・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。</p>

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させていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内に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。
※感染防止の目的により一部のご連絡先は1ヶ月で変更いたします。

【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>