

《来月一挙 2つの新業態もオープン！》

本場より本場らしい!?韓国業態&知られざる国産食材の魅力を伝えたい和業態…and more!!

6ブランド 6店舗 オープン&リニューアルのお知らせ

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：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)は、2022年8月から10月に掛けて、新業態を含む4ブランド・4店舗をオープン、また2ブランド2店舗をリニューアルいたしますので、下記の通りお知らせいたします。

コロナ禍と呼ばれる時代を迎え、2年余りもの月日が過ぎてしまいました。
 外食産業を襲う逆風は止みそうで止まぬ中にありながら、“外食の楽しさ”を求める多くのお客様に支えられ、
 ダイヤモンドダイニング各店舗には、明るくて熱い活気が満ち満ちています。
 お客様のご愛顧に、改めて心より御礼申し上げます。
 一方で、コロナ禍により大きく変化したお客様のご要望に真摯に向かい続けた結果、
 既存店の業態変更及びリニューアルも進めることといたしました。
 新たに開発したブランドや、満を辞して2号店の出店に至ったブランドなど、
 ダイヤモンドダイニングらしい各々の個性が際立った全6ブランド6店舗の最新情報をお届けします。
 大切な人と、大切なひと時を過ごすなら、美味しいお食事と唯一無二の非日常空間でー。
 お客様のニーズにお応えするべく、準備を整える各店にぜひご注目ください。

新業態

韓国大衆酒場

ラッキー★ソウル

럭키서울



韓国大衆酒場 ラッキーソウル (かんこくたいしゅうさかば らっきーそうる)

魂を表す“SOUL”と、韓国の首都でもあり食都でもある“ソウル”を掛け合わせたブランド名で、ダイヤモンドダイニングの原点である“熱狂”を真っ直ぐに表現した新業態。第4次を迎えたと言われる韓流ブームを捉えつつも、流行に左右されない、魂を揺さぶるほど美味しいソウルフードの数々と、種類豊富に取り揃えた韓国のお酒を、お値打ちにご提供いたします。
 看板メニューの「チュクミサムギョブサル」や「骨付きサムギョブサル」を軸に、野菜そのものの素材感を生かした薄衣のチヂミ、独特の歯応えも楽しいチャプチェ入りの韓国餃子など、多彩なメニューがお酒の味を膨らませ心地よい酔いをもたらします。“いつもつい行きたくなってしまう”そんな使い勝手の良い酒場です。

- オープン予定日：2022年8月3日(水)
- 住所：東京都港区新橋4-5-1 アーバン新橋ビル 1F
 ※既存店「MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR NEXT 新橋」からの業態変更
- 想定客単価：3,500円

鴨ときどき馬 浜松町本店 (かもときどきうま はまつちようほんてん)

コンセプトは“健康活力美酒場(けんこうかつりょくうまさかば)”。
 美酒場＝うまさかばと表現するほど美味にこだわった看板食材が鴨。これまで海外産がポピュラーだったため、あまり知られていませんが、日本にも生産者の手により大切に育てられ、そのおいしさは科学的にも裏付けされた鴨肉があります。それが京都・丹波の地で育まれた「京鴨」です。この鴨肉を、昔から相性が良いとされ、“鴨が葱をしょってくる”とまで言われる葱と合わせた「鴨葱焼き」と「鴨しゃぶ」に仕立てました。葱も「深谷葱王」と「九条ねぎ」の2種のブランド葱を使用し徹底した美味を追求。その美味しい“体験”は、“発見”とも呼べるほど未知のもの。それを知る喜びが、明日への“活力”に繋がるはずです。

- オープン予定日：2022年8月29日(月)
- 住所：東京都港区芝大門2-6-8 中島ビル 1F
 ※既存店「酒場フタマタ 浜松町店」からの業態変更
- 想定客単価：5,000円





男のオムライス EGG BOMB 池袋店 (おとこのむらいす えっぐ ぼむ いけぶくろてん)

1号店のオープンとは、最初の緊急事態宣言発令直前の2020年4月1日。それゆえオープン直後に休業を余儀なくされながら、結果的に劇的に変わった時代に寄り添い、ダイヤモンドダイニングの新たな人気ブランドとして2号店をオープンするに至りました。今ではすっかりポピュラーとなったお客さまご自身のスマートフォンを用いてご注文いただく非接触オーダーと、現金にもキャッシュレスにも対応した非接触会計システムをいち早く取り入れ、さらにデリバリーにも積極的に進出した“アフターコロナ”なシステムに加え、他のオムライス専門店ではあまり見かけない“ガッツリ系”なラインナップ、卵の硬さがふわふわのソフトや昔ながらの堅焼きハードから選べることを始めとして細かくカスタマイズできることなどが、ご好評いただいているポイントとなっています。

- オープン予定日：2022年8月3日（水）
- 住所：東京都豊島区西池袋 5-8-9 藤和池袋コープ 1F
※既存店「酒場フタマタ 西池袋店」からの業態変更

鮭酒肴 杉玉 小岩 (すし さけ さかな すぎだま こいわ)

コロナ禍を経て劇的に変化したお客様の価値観とニーズに寄り添うべく、新たなビジネスドライバーを育てることに注力した結果、得られた良いご縁の一つが、株式会社 FOOD & LIFE INNOVATIONS が本部運営する「鮭酒肴 杉玉」へのフランチャイズ加盟でした。昨年12月の木場店に続き、満を辞して小岩に2号店をオープンいたします。

高品質なネタを使った鮭や肴、全国各地から厳選した寿司に合う日本酒とともに、お手軽な価格でお届けする「大衆寿司居酒屋」。ブランドの大黒柱である「旨くて安い寿司」の多彩なラインナップ、寿司に合うことを追求し開発されたオリジナル焼酎「鮭酎」をはじめとした美酒、寿司屋ならではのこだわりが散りばめられた料理をご用意しています。

- オープン予定日：2022年8月30日（火）
- 住所：東京都江戸川区南小岩 7-25-10 第1杉浦ビル 1F
※既存店「酒場フタマタ 小岩店」からの業態変更



鮭酒肴
杉玉
SUCIBAMA



改装・リニューアル



あぶりどりバリ鳥 恵比寿 (あぶりどりばりちょう えびす)

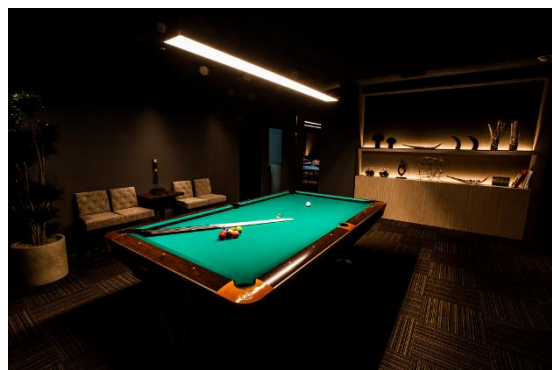
誰もが気軽に立ち寄れる雰囲気と、とにかくうまいものを追求した結果辿り着いた“直球勝負”のお店、それが「あぶりどり バリ鳥」。かしわ、せせり、白肝の3大名物串をはじめとした炭火焼鳥とお酒を、「ちょっと一杯」が似合うスタンディングスタイルを中心にしてお楽しみいただけてきましたが、with コロナ時代におけるお客様のニーズを捉え、居住空間を高めた店内仕様にリニューアルいたします。店内のメインカラーは、炭焼きを意識したチャコールグレー（墨色）でありながら、明るくゆったりと席を配した店内空間では、お客様同士の会話も弾み、美味しく杯を重ねてしまうに違いありません。串好き“We are STICKERS”が集まる恵比寿銀座の社交場として生まれ変わる「あぶりどりバリ鳥 恵比寿」に、ぜひ一度お立ち寄りください。

- リニューアルオープン予定日：2022年8月18日（木）
- 住所：東京都渋谷区恵比寿南 1-1-4 恵比寿スカイビル 1F

BAGUS 池袋西口店 (ばぐーす いけぶくろにしぐちてん)

池袋西口より徒歩1分の位置にそびえる、大人の「遊び」をラグジュアリーに変える“BAGUS タワー”。2階～6階は、ダーツやビリヤード、シミュレーションゴルフに卓球、ラグジュアリーな個室のカラオケなど、大人が楽しめるコンテンツが満載の複合型アミューズメント「BAGUS 池袋西口店」、地下1階・2階は、大人向けの落ち着いたインターネットカフェ「GRAN CYBER CAFE bagus 池袋西口店」として運営してまいりましたが、この度昨今のビリヤード需要の高まりを受け、地下1階を「BAGUS 池袋西口店」に改装、ビリヤード台を増設し全7台を備えます。さらに地下1階と2階は24時間営業を実施。終電を逃しても始発まで楽しめるエンターテインメント空間の誕生となります。“大人の遊び場”として一層スタイリッシュにグレードアップする“BAGUS タワー”にご期待ください。

- リニューアルオープン予定日：2022年10月1日（土）
- 住所：東京都豊島区西池袋 1-33-2 西池袋一丁目店舗ビル 2F-7F



BAGUS

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

感染防止の取り組み *Infection control efforts*

入店時の検温にご協力ください



Body temperature check

※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。

Kindly refrain from visiting our restaurant
if you are running a fever higher than 37.5c

手洗・手指消毒を
お願いします



Wash your hands
and sanitize

消毒を徹底しています



Frequent clean
and disinfect contact surfaces

換気を徹底しています



Improved indoor
air ventilation

ご飲食時以外は可能な限り
マスク着用をお願いします



Face mask is required
when you are not eating

会話のボリュームを
控えてください



Refrain from
speaking loudly

【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>