

【オープン記念期間は名物「鴨葱焼きと鴨しゃぶセット」が半額 2,490 円！】

きっとあなたはまだ知らないー日本で育まれた鴨肉と馬肉の驚異の旨さを…！

けんこうかつりよくうまさかば

健康活力美酒場『鴨ときどき馬 浜松町本店』

2022年8月29日（月）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：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、『酒場フタマタ 浜松町店』を業態変更、新業態店舗『鴨ときどき馬 浜松町本店（カモトキドキウマ ハママツチョウホンテン）』として、2022年8月29日（月）にオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



2022年夏、ダイヤモンドダイニングがお届けする2つめの新業態が、ついにオープンの時を迎えます。それが「鴨ときどき馬」。コンセプトは“健康活力美酒場（けんこうかつりよくうまさかば）”です。

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はふたつ。
ひとつめは鴨。

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、日本人の舌に合い、世界にも羽ばたくほどの実力を持つ国産のブランド鴨があるのです。

それが、京都府産の「京鴨」と、岩手県産の「岩手鴨」。

いずれも、鴨肉に対する日本人の既成概念を180度ひっくり返すほど、驚きの美味さを備えています。

そして馬。

こちらには、ダイヤモンドダイニングきっての人気ブランド「馬並み家」の看板食材でもある青森県に位置する「小田桐産業」から届けられる馬肉をご用意しました。

鴨肉も馬肉も、低カロリーながら、鉄分やビタミンなどの栄養成分を多く含む食材ゆえに、“健康活力美酒場”と冠させていただくに至りました。

どうぞ“かもうま”と呼んで、ご愛顧賜れますように…。

店舗情報

- 店名 鴨ときどき馬 浜松町本店（カモトキドキウマ ハママツチョウホンテン）
- 住所 〒105-0012 東京都港区芝大門 2-6-8 中島ビル 1F
- アクセス J R 浜松町駅 徒歩 5 分 / 都営大江戸線・浅草線 大門駅 徒歩 2 分
都営三田線 芝公園駅 徒歩 6 分
- TEL 03-5777-2538
- 営業時間 ランチ 11:30～14:00 / ディナー 17:00～23:00
※ランチの営業は、9月中旬から開始いたします。
- 定休日 無
- 席数 36 席
- 坪数 19.00 坪
- 平均予算 ランチ 1,000 円 / ディナー 5,000 円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kamotokidokiuma/hamamatsucho>



名物

「鴨ときどき馬」が、まずお客様に出逢ってほしい極上食材が「京鴨」。
茶葉の名産地として全国的に知られている京都府宇治市で、現地の生産者の皆様の熱意によって生まれ、
新たな京のブランド食材として、ここ数年、密かに注目を集めています。
清潔な飼育環境のもと、最良の専用飼料で育成された肉の美味しさは、家禽業界初となる科学的な調査で証明されたほど。
「鴨ときどき馬」では、“鴨が葱をしょってくる”と、ことわざにもなるほど、鴨の揺るぎない相棒である葱にもこだわった
2大看板名物をご用意しています。



京鴨使用 鴨葱焼き **2人前 1,980円**

しっかりとしたコクがある「京鴨」のもも肉を使用。葱は埼玉県の肥沃な農地を使って大切に育てられた白葱の「葱王」を合わせています。収穫したその日に出荷される新鮮な「葱王」は甘みも強く、熱を加えると中がトロリとなる食感も魅力。「京鴨」のもも肉から溶け出す上質な脂で焼き上げると、肉の脇役などとは決して呼ばせない、堂々たる美味さの存在感を放ちます。



京鴨使用 鴨しゃぶ **2人前 3,580円**

「京鴨」のもも肉とむね肉を、出汁にさっとくぐらせて召し上がっていただく、京鴨本来の美味さをシンプルに味わっていただく逸品。こちらの“相棒葱”は京野菜の代表格として知られる「九条葱」です。青葱である「九条葱」は、しゃきしゃきとした歯ざわりで葱の風味も強く、「京鴨」と合わせると、味と食感の両面で、絶妙なアクセントとなります。



京鴨使用 鴨葱焼きと鴨しゃぶセット **2人前 4,980円**

2大看板を両方楽しめる、まさしく“美味しすぎるセット”。しかもこのセットの真の魅力は“2種類楽しめる”だけにとどまらないのです。まずは「鴨葱焼き」から。お召し上がりいただいたあとの鍋には、京鴨の美味しい脂が残っています。そこにしゃぶしゃぶ用の出汁を注ぐと、「鴨しゃぶ」より一層「京鴨」の旨みが強く加わった出汁が完成します。この極上の出汁で今一度「京鴨」の美味さを堪能できる、真の看板スターメニューです。

このスターメニューが、オープン記念として9月30日(金)までの期間限定で半額の**2,490円**となります。この機会にぜひ、京鴨との“美味しい出逢い”を果たしてください。

刺し

看板役者の登場を待つ間、もう一つの極上食材“ときどき馬”こと馬肉が貴方をおもてなしいたします。ご用意しているブランドは“一度食せば忘れられない馬肉”と呼ばれ、静かで熱い支持を集めている「小田桐産業の馬肉」。
本州の最北端に位置し、夏は冷涼で、冬は地吹雪が吹き荒れるほどの青森県の気候の中で、この地域特性を生かしながら、一頭一頭大切に育てられている極上食材です。
そして、「刺し」部門の鴨パートには、同じ東北地方を故郷とする「岩手鴨」をキャストイング。
鶏舎の向こうの陸中海岸から海の風を受ける、のびのびとした環境で育った健康そのものの鴨です。
衛生面の配慮を徹底的に行き届かせた「鴨」と「馬」、それぞれの新鮮な「刺し」をぜひお楽しみください。



- 青森県産小田桐牧場 馬刺し

赤身	1,180円	霜降り	1,280円	肩ロース	1,080円
ハツ	880円	3種盛り	1,580円		
- 岩手鴨使用 鴨刺し

低温調理レバー刺し	980円	低温調理ハツ刺し	980円
低温調理砂肝刺し	980円	2種盛り	1,480円
- 岩手鴨と馬刺し お刺身 4種盛り **2,480円**

「鴨ときどき馬」は、“使い勝手の良い居酒屋”というもう一つの表情も持っています。サラダに焼き物、揚げ物からメに至るまで、一見居酒屋の定番メニューでありつつも、「鴨ときどき馬」らしい、遊び心に溢れた個性際立つサイドメニューたちをご紹介します。



鴨 de ポテトサラダ

640 円

サラダとは思えない肉肉しい見た目が特徴的。鴨肉の中には、クリーミーなマッシュポテトが隠れています。アンチョビとマスタードが効いた味わいがヤミツキになりそうなポテトサラダに、鴨肉の脂といくらの塩気が絶妙に絡み合うリピート必至の一品です。



鴨ささみの南蛮酢和え

490 円

鶏肉の中でも高たんぱく & 低脂質な部位として人気の「ささみ」は、鴨でも同様のヘルシーフード。さっと揚げ、玉ねぎやきゅうりなどの野菜とともに、甘酸っぱい南蛮酢に漬けこみました。「葱王」の白髪葱と柚子をあしらいお客様のもとへお届けします。



京都鰹節使用 鴨出汁で食べるよせ豆腐

490 円

素材本来の持ち味を生かすため、徹底的に出汁にこだわる出汁文化の総本山・京都で作られている上質な鰹節を使った出汁と、鴨から取った出汁の“ダブル出汁”は、大豆の甘さをより引き出し膨らませます。豆腐の美味しさを再発見できること間違いなしです。



鴨出汁で食べる馬肉水餃子

740 円

鴨肉同様にヘルシーな食材として近年脚光を浴びている馬肉を餡にして、油を使わない水餃子に仕立てた“罪悪感少な目”な餃子。ツルツル & モチモチした食感の皮に、鴨由来の旨みたっぷりのスープが絡みつき、至極の味わいに。



鴨肉のかわいいメンチ

740 円

お通しの一つとして真っ先にお客様の目の前に登場するのが、実は「メンチカツ」。何も付けずにそのまま食べても美味！添えたケチャップ & マヨネーズベースのオーロラソースと合わせたらもっと美味!!な一品に、ぜひお通しからの“おかわりオーダー”を。



鴨ささみの包み揚げ 柚子塩

690 円

淡白だからこそ、油との相性が良く、肉の旨さが引き出される「ささみ」を、“天使の髪”とも呼ばれるほど細い麵・カダイフで包んで揚げました。外はサクサク、中はジューシーなフライは、長崎県・五島灘産の塩で作った柚子塩でシンプルに旨さが引き立ちます。



鴨肉じゃが

690 円

登場した瞬間「丸ごとのじゃがいもを使った肉じゃが!？」と驚いてしまうルックス。箸を入れるとその正体に次なる驚きが…！鴨肉、玉ねぎ、糸こんにゃく、そしてじゃがいもを甘辛く味付けた、見た目は奇抜ながら、“ザ・王道”の美味しい肉じゃがです。



桜エビと葱王のかき揚げ

柚子塩と鴨出汁

690 円

名物の「鴨葱焼き」に使用しているブランド葱「葱王」をたっぷりと使用してかき揚げに。さっぱりとした柚子塩もオススメです。鴨出汁で召し上がっていただくと、主役と脇役が逆転しても“鴨葱コンビ”がゴールデンコンビであることを再確認してしまいます。



鴨ハツとにんにくの芽 鉄板焼き

690 円

心臓にあたる部位のため筋肉質で、食べ応えも食感も楽しい「ハツ」を、にんにくの芽と醤油で炒めたおつまみとしてまさに“ Teppan ”なメニュー。ビールにハイボール、焼酎、日本酒、ワインまで、どんなお酒も呼び込んでしまうので、飲み過ぎ注意な一品です。

その他の“かもうま”メニュー

- 鴨とトマトのカプレーゼ 740 円
- 鴨挽き肉のお月見つね 790 円

- 鴨ロースと焼き野菜サラダ 740 円
- 馬肉のとろたく細巻 840 円

- 鴨出汁 だし巻き卵 690 円



馬肉赤身のにぎり

890 円

宴を粋に締めたい時、寿司は特に場によく合います。しっとりとした張りのある肉質で柔らかく、馬肉特有の旨みが凝縮した赤身の寿司は、高級魚の握りにひけを取らない美味さで華やかな締めの一と時を演出します。



鴨とそばろのミニ親子丼

890 円

鴨肉で作ったそばろ餡を玉子でとじ、熱々のご飯の上へ。さらに、丁寧にローストした厚切りの鴨肉を乗せた“ミニ”ながら食べ応えのある丼ご飯。慣れ親しんだはずの味わいながら、鴨の風味が特別感を醸し出します。



鴨蕎麦

890 円

名物の鍋物の締めにもお薦めしている蕎麦。鴨出汁たっぷりのかけ蕎麦と鴨肉、少し炙った「葱王」の組み合わせは、五臓六腑に優しく染みわたるようで、美味しいお酒を飲み明かした後は、特にピッタリです。

※表記価格はすべて税込です

空間

JR「浜松町」駅の北口を出て西へ。昼でも夜でも圧倒的な存在感を放つ東京タワーに引き寄せられるように歩くこと約5分。車通りの多い大通りから、ふっと脇に入った先に、「鴨ときどき馬 浜松町本店」は在ります。

大切な人とだけ、こっそり訪れたい特別な特別感溢れる風情と、常連のお客様が集うような親しみある温かさが共存する“浜松町の隠れ家”をぜひ一度お訪ねください。

<空間> 全 36 席

- カウンター席 10 席
- テーブル席 4 名×5 卓
- ボックス席 6 名×1 卓



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 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>