

もつ鍋×チュクミ、餃子×スンドゥブ、チキン南蛮×ヤンニョムチキン…and more!!
 “うまかもん九州”と“マシッソヨ韓国”のありそうでなかったコラボメニュー誕生！
期間限定「九州黒太鼓 池袋 韓国フェア」開催！

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）が運営する九州料理居酒屋『九州黒太鼓 池袋』では、2022年9月1日（木）から10月16日（日）までの期間限定で、「九州黒太鼓 池袋 韓国フェア」を開催いたします。



日本に一番近いお隣の国・韓国。

南北に長く伸びる島国である日本の中で、最も南西に位置する九州は、その立地ゆえか、昔からこの隣国との交流が盛んに行われ、ここ数十年、幾度も巻き起こる韓流ブームの玄関口ともなってきました。

九州各地の“うまかもん”を、関東で一気に楽しめる「九州黒太鼓 池袋」は、2022年、昨年より続く第4次韓流ブームがますます高まりを見せる中、満を持して、九州料理と韓国料理をコラボさせた“九州×韓国 うまかもんコラボフェア”を開催いたします。

流行から定番の人気メニューとして定着したサムギョブサルやスンドゥブ、今まさに人気真ただ中のチュクミやヤンニョムチキンなどの韓国料理の数々に、九州各地の名物料理のテイストを巧みに掛け合わせた異色の“食文化コラボメニュー”は、他ではなかなか出会えない、九州黒太鼓のオリジナル。

焼酎をはじめとして豊富に取りそろえる美酒にもよく合います。ブームの一步も二歩も先を行く、韓国グルメ好きなら見逃せないフェアにぜひご注目ください。

店舗情報

- 店舗名 九州黒太鼓 池袋（キュウシュウクロダイコ イケブクロ）
- 住所 東京都豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル B1
- アクセス J R・地下鉄・東武東上線・西武池袋線 各線 池袋駅 西武口 徒歩3分
- TEL 03-3985-2191
- 営業時間 17:00～23:00
- 定休日 無
- 席数 180席（完全個室／半個室有）
- URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/kurodaiko/ikebukuro>





ゴロ焼きサムギョプサル 1,320 円

炭に肉の脂を落としながら炎と煙で焼き上げる、九州黒太鼓の名物「鶏のゴロ焼き」のお肉を、韓国料理の中でも近年人気が続いている「サムギョプサル」に使われる豚バラ肉にチェンジ！焼きと燻しが加わった他とは一味違うサムギョプサルに仕立てました。お好みで、キムチや青唐辛子味噌、にんにくや白髪ねぎなどを乗せ、サンチュで包んでお召上がりください。



韓国風チュクミもつ鍋 1 人前 1,850 円 ※2 人前～

第 4 次韓流ブームを牽引する Z 世代から圧倒的な支持を得ているのが「チュクミ」。「チュクミ」とは、韓国語で「イダコ」のことで、本場・韓国でも激辛の鍋料理として楽しむのが定番ですが、日本で九州名物・もつ鍋と出逢い、新時代の鍋が誕生しました。ぱりっぱりの新鮮なもつと、小さくてもしっかりとタコの旨みを出すイダコのダブル出汁が旨さの秘訣です。

肉つまみ



ヤンニョムチキン南蛮 880 円

独特の甘辛いタレが“中毒性高過ぎる”と、人気沸騰&高止まりの韓国ストリートフード「ヤンニョムチキン」を、宮崎県名物のチキン南蛮にアレンジしてみたら、さらに中毒性を激マシした一皿になってしまいました。卵たっぷりの甘酸っぱいオリジナルタルタルソースで、背徳感満載でも抗えないウマさです。



トッポギ豚巻きチーズ 930 円

博多の屋台街で人気の「巻き串」風に、薄切りの豚バラ肉で、もちもち食感が魅力のトッポギを巻いて、甘辛いタレで炭焼きしました。甘辛タレとトッポギの相性の良さに、ジューシーな豚バラ肉の旨みがプラスされ、それだけでもハマる味わいですが、とろけるチーズに絡ませると…リピート確定です。

箸休め



馬肉ユッケ 990 円

熊本県が代表的で有名な産地であるため、九州各地で古くから食されてきた馬刺し。ヘルシーな赤身の部分をたたきにして、ユッケにしました。胡麻油香る韓国のがりで巻いて召し上がっていただくだけのシンプルな一品ですが、九州黒太鼓が取り揃える豊富な焼酎たちの最高のアテになることをお約束します。



国産釜揚げしらすのチョレギサラダ 870 円

レタスや春菊などの葉物野菜に、胡麻油&塩だれベースのドレッシングと韓国のがりが掛かったベーシックなチョレギサラダが、ふわふわとした食感で絶妙な塩気をまとう釜揚げしらすの働きでおつまみサラダに変身！ビールやハイボールなど、特にサワー系のお酒が進み過ぎる危険度大(!?) です。



スンドゥブ炊き餃子 1,070 円

韓国唐辛子の辛さがありながらも、あさりや豚バラ肉など具材の出汁の旨みもしっかりと主張するスープに、黒太鼓自慢のジューシーな黒豚餃子と豆腐を入れて炊き上げました。熱くて辛くて旨いスンドゥブで、汗をびっしょりかけば、新陳代謝も良くなり、残暑に打ち勝つ身体のコンディションが整うこと間違いなし！今頃の季節に特にオススメの一品です。



ビビンチャンポン麺 860 円

長崎県発祥で、今やご当地名物として全国的に知られる「ちゃんぽん」で使用する麺を、韓国の冷麺料理・ビビン麺風に、唐辛子味噌・コチュジャンベースのタレで和えました。ヤミツキになりそうな甘辛さの中に、爽やかなレモンの酸味が効いた冷麺は、さっぱりと召し上がっていただけるので、最後の一杯のお供としても、締めの一皿としてもピッタリです。

お得なプラン

メニューのセレクトに迷ったら、プランにお任せ！

実はこっそりプラン限定の“コラボメニュー”も隠れていたりするので、要チェックです。

■【全 8 品/2 時間飲み放題付き】**プレミアムプラン 4,500 円 (税込)**

- ①アボカドチャンジャ ②国産釜揚げしらすのチョレギサラダ ③ゴロ焼きサムギョブサル
- ④トッポギ豚巻きチーズ ⑤ヤンニョムチキン南蛮 ⑥韓国風チヂミもつ鍋
- ⑦ビビンチャンポン麺 ⑧マンゴーシャーベット

■【全 6 品/2 時間飲み放題付き】**スタンダードプラン 3,980 円 (税込)**

- ①アボカドチャンジャ ②国産釜揚げしらすのチョレギサラダ ③かぼすポン酢ポッサム
- ④ヤンニョムチキン南蛮 ⑤スンドゥブ炊き餃子 ⑥雑炊



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 感染防止の取り組み Infection control efforts

 <p>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 37.5.</p>	 <p>Wash your hands and sanitize</p>
 <p>Frequent clean and disinfect contact surfaces</p>	 <p>Improved indoor air ventilation</p>
 <p>Face mask is required when you are not eating</p>	 <p>Refrain from speaking loudly</p>

【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>