

# そびえる肉タワー鍋&背徳感満載の痛風鍋など殿堂入り鍋に新参鍋が挑む!!

## 「鍋界のトレンドを牽引する九州黒太鼓の最旬ラインナップ」について決定

### 『九州黒太鼓 池袋』 2022-23 冬鍋情報

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、2022-23 冬シーズン限定商品として、全 30 種類の鍋メニューを、2022年10月24日（月）より提供開始、また一部メニューについては、姉妹店『九州黒太鼓 品川』及び『九州黒太鼓 横浜』でも展開いたします。



九州各地の“うまかもん”を、関東で一挙に楽しめる「九州黒太鼓 池袋」は、秋風が徐々に冷たさを増し、冬の訪れを告げる頃、もう一つの顔を見せます。

山から、海から、川から、畑からー。

あらゆる自然の恵みを楽しみ、“鍋”という器の中に凝縮してしまう鍋料理を、多種多様にラインナップする「鍋専門店」としての顔です。

2022-23 シーズンも、変わらぬ人気ゆえの連投組から、時代のニーズの最先端を捉えた初登場組まで、全 30 種の賑やかな顔ぶれが出揃いました。

今冬は一部メニューを、同ブランド姉妹店舗である「九州黒太鼓 品川」「九州黒太鼓 横浜」でもご提供いたします。「九州黒太鼓」ブランドには、九州の地で生み出される数々の美酒も揃っていますので、気の置けない仲間やご友人・ご家族と、心身ともにほっこり温まる時間を、美味鍋と美酒で、心ゆくまでお楽しみください。

#### 殿堂入り

九州黒太鼓  
焼酎・郷土料理



#### 元祖肉鍋～辛味噌仕立て～

1 人前 1,900 円

登場から早 5 年以上。それでも尚、毎年多くのメディアに出演するほど圧倒的な人気を誇る「九州黒太鼓 池袋」の堂々たる看板役者鍋。瑞々しいキャベツおおよそ一玉の葉を絶妙に積み上げた上に、豚肩ロース肉を丁寧に巻きつけ、ニンニクと唐辛子が効いた旨辛スープをたっぷり注ぎ、頂点にネギと糸唐辛子を飾って完成です。

映え間違いなしの“肉タワー”は、テーブルにご用意した手順書に従って、お客様ご自身の手で崩していただくので、鍋として煮上がるまでも、撮影ポイントが満載。少人数でも大人数でも、宴を盛り上げてくれます。



## 名物トレンドアレンジ鍋

冬季に限らず、オールシーズン「九州黒太鼓」の名物としてご愛顧いただいているのが「もつ鍋」。  
この冬は定番に加え、トレンドグルメとして近年人気が高まる海外料理のエッセンスを巧みに取り入れた2種類をご用意しました。  
“最新トレンドもつ鍋”をぜひチェックしてみてください。



**韓国風チュクミもつ鍋**

1人前 1,850円

九州のご当地 B 級グルメとして発祥、平成初期の大流行を経て全国的な定番鍋となったもつ鍋と、令和の今、Z 世代に大人気のチュクミ=イダコを使った韓国の郷土料理を組み合わせ、平成×令和&日本×韓国のコラボ鍋。韓国料理特有の旨辛さはヤミツキ必至の味わいです。



**グリーンカレーもつ鍋**

1人前 1,750円

こちら近年人気高止まり中のグリーンカレーを、大胆にも、もつ鍋のスープにしてしまった日本×タイのコラボ鍋。辛さの中にココナツミルクの風味が独特のまろやかさとコクを醸し出すグリーンカレースープと、新鮮ゆえにぶりっぶりな牛もつの、国境を越えた美味しい出逢いにご注目ください。

## 名物発展系鍋

「九州黒太鼓」で、もつ鍋と二大看板を張っている名物が「餃子」。  
今年はその餃子を鍋から溢れんばかりに詰め込んだ、その名も“餃子ラッシュ”な鍋を作ってみました。  
餃子好きさんなら見逃せない2種類をご紹介します。



**餃子×餃子×餃子ラッシュ 豚骨スープの炊き餃子鍋**

※品川店・横浜店も提供有

1人前 1,580円

博多屋台街で飲んだ後のめと言え、白濁した濃厚スープに、ネギ、紅しょうが、高菜、キクラゲがあしらわれた豚骨ラーメン！そのスープで豚肉の旨みがぎゅぎゅっと閉じ込められた餃子を炊き上げた、博多屋台飯全面オマージュのひと鍋。この鍋のめはやっぱりラーメンで決まり！です。



**餃子×餃子×餃子ラッシュ★PART2 パクチー×トムヤム  
ナンプラー餃子鍋**

1人前 1,680円

ジューシーな肉餡をツルツル&モチモチした皮が包む餃子の凄さは、美味しいタッグを組む相手を選ばないこと。ゆえにこのエスニックなスープに投入しても美味しくなってしまうのです。パクチー、レモン、トマトの爽やかトリオの働きで、さっぱりと召し上がっていただける鍋に仕上がっています。

## 背徳鍋

**牡蠣×あん肝×白子の痛風鍋（味噌・醤油・旨塩）**

各1人前 3,800円

ここ数年、鍋が恋しくなるこの季節。不思議と検索数が急上昇するワードが“痛風鍋”。それゆえか「九州黒太鼓 池袋」でも人気の1,2を争ってきたのがこちら。“海のミルク”と呼ばれるほど栄養たっぷりの牡蠣、濃厚な味わいが魅力の“海のフォアグラ”あん肝、ぷちとした食感の皮からとろりとクリーミーな身が溢れ出す白子が三位一体となり、罪悪感など忘れるほど極上の海鮮鍋に仕上がっています。コク深い味噌、スタンダードな醤油、あっさり旨塩の3種から、お好みのスープでお召し上がりください。







ニンニク×にんにく×大蒜 THE★ガーリックモンスター

※品川店・横浜店も提供有

1人前 1,880円

意外にもほくほくした食感の丸のままニンニクに、薬味としておなじみのスライスニンニク、バターとは背徳名コンビを組む刻みニンニク、その上に緑の彩りにニンニクの芽までも投入したメニュー名を裏切らぬニンニク尽くしの鍋。年末を乗り切るためのスタミナチャージに特にオススメです。



HOT×HOT×HOT 激辛スパイス鍋

※品川店・横浜店も提供有

1人前 1,780円

鍋の具材が見えないほど敷き詰められた鷹の爪に、粉唐辛子もたっぷりまぶされた、強者レベルの激辛好きさんにこそ挑戦してほしい激辛鍋。徐々に野菜の優しい出汁が出てきて、激辛が旨辛に変化するところがまた鍋料理のオツな魅力。唐辛子に含まれるカプサイシンは新陳代謝を促進し、身体も温まります。

定番 & 王道鍋

しゃぶしゃぶ、すき焼き、水炊き…「九州黒太鼓」には、尖った時代の寵児たちばかりでなく、ほっと心が寛ぐ王道に美味しい鍋も多数ご用意しています。専門店だからこそ体験できる、奥深い鍋の世界…ぜひ様々な扉を開いてみてください。

＜3店舗共通＞

- 旨塩もつ鍋 1,600円 / ■焦がし醤油もつ鍋 1,600円
- 鰯の柚子しゃぶしゃぶ鍋 1,700円 / ■豚バラ肉の梅しゃぶしゃぶ鍋 1,580円
- 博多水炊き鍋 1,680円

＜「九州黒太鼓 池袋」限定＞

- 濃厚★背脂ニンニク醤油の煮込み鍋 1,680円
- スパイシーカレーのチーズエスプーマ鍋 1,750円
- 丸ごとトマトのチーズエスプーマ鍋 1,750円
- 和風とろろもつ鍋 2,050円 ■明太バター醤油もつ鍋 2,100円
- 鰯の檸檬しゃぶしゃぶ鍋 1,750円 / ■鰯の梅しゃぶしゃぶ 1,800円
- 豚バラの檸檬しゃぶしゃぶ鍋 1,580円
- 黒毛和牛すき焼き 3,300円
- 海老と鶏団子のトムヤムスープ鍋 with パクチー 1,580円
- 鮫鯨の濃厚あん肝味噌鍋 2,800円 / ■鮫鯨の濃厚あん肝醤油鍋 2,800円
- 鮫鯨の濃厚あん肝旨塩鍋 2,800円



九州黒太鼓 池袋

- 住所 東京都豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル B1
- アクセス JR・地下鉄・東武東上線・西武池袋線  
東京メトロ各線 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>



九州黒太鼓 品川

- 住所 東京都港区港南 2-5-5 港南 OMTビル 4~5F
- アクセス JR 品川駅・京急本線 品川駅 港南口 徒歩 3分
- TEL 03-6863-5410
- 営業時間 17:00~23:00
- 定休日 無
- 席数 132席 (完全個室有)
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/shinagawa>



九州黒太鼓 横浜

- 住所 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 2-16-1  
エフテム RONビル 4F
- アクセス JR 横浜駅 北西口 徒歩 3分
- TEL 045-290-0677
- 営業時間 17:00~23:00
- 定休日 月
- 席数 76席 (完全個室有)
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kurodaiko/yokohama>



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>入店時の検温にご協力ください</p>  <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 37.5c.</p>	<p>手洗・手指消毒をお願いします</p>  <p>Wash your hands and sanitize</p>
<p>消毒を徹底しています</p>  <p>Frequent clean and disinfect contact surfaces</p>	<p>換気を徹底しています</p>  <p>Improved indoor air ventilation</p>
<p>ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします</p>  <p>Face mask is required when you are not eating</p>	<p>会話のボリュームを控えてください</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](mailto:pr@dd-holdings.com)

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