

## 熱々の炭火やきとり 60円～、飲み放題 30分 299円の『やきとり〇金』にて “季節の旬ネタ”メニュー企画スタート!! 夏のスタミナ源! 『鰻-うなぎ-』メニューを期間限定導入!

都内を中心に飲食店を展開するダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村 厚久)の株式会社ゴールデンマジック(本社:東京都港区、代表取締役社長:山本勇太)が運営する『やきとり〇金』(全13店舗)では、期間限定で“旬ネタ”の『鰻-うなぎ-』メニューのご提供をスタートいたします。

### 今年は『鰻-うなぎ-』をご用意致しました!!

リピート率が50%以上の『やきとり〇金』では、既存顧客の満足度向上のため、季節毎に旬ネタを導入し、期間限定“季節の旬ネタ”メニュー企画をスタート致します。うなぎの稚魚の不良により、今年はさらに価格高騰が続いておりますが、〇金では独自の仕入れにより、〇金価格のメニューを実現致しました。



#### ■限定! 「鰻ごぼう串」1本280円(税込294円)

外はパリッと、中はふわっとした肉厚な鰻の旨味とホクホクした香りたつごぼうの組み合わせは逸品! 組み合わせた美味しさを一口で味わってもらえるように開発をした〇金オリジナル「鰻ごぼう串」。滋養があると言われるごぼうと鰻を組み合わせ、本格的な夏に備えたオススメの1本です。

#### ■「ひつまぶし風 石焼き鰻かやくご飯」599円 (税込629円)

鰻と薬味の香りに食欲がすすむ!

3度おいしい〇金流ひつまぶしの食べ方!



#### <その他のうなぎメニュー>



うざく 349円



スタミナ鰻奴 399円



鰻煮こごり 299円



うなぎゅう巻き 399円

「やきとり革命」宣言!

やきとり革命宣言!

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 一、美味しいところを美味しい順番で | ～おまかせ十本で伝わるストーリー～ |
| 一、一本で味わう起承転結      | ～串から外さず一口、二口が最適～  |
| 一、炭から口までの最短距離     | ～焼き立てを運ぶ～         |

熱々のうちに食べられるよう、小さな串焼きを丁寧に炭火焼きしています。やきとりは定番から希少価値の高い部位まで、さらに女性に人気のある野菜串も種類を充実させ、串焼きはバラエティーに富んだ31種類をご用意しております。焼き鳥は“素焼き”でご提供しているため、各テーブルに設置してある2度漬け厳禁の“秘伝のにんにく壺”を付けてお召し上がりいただくことをおすすめしております。



<やきとり(全31種類) 60円～>

- 抱き身 75円、漬け白味噌レバー75円、漬け白味噌コース 75円、手羽焼き 73円、ねぎ天 69円  
 肩とろ 69円、もも 69円、ささみ(山葵)69円、ささみ(明太マヨ)69円、ささみ(梅紫蘇)69円  
 つくね(にんにく壺)69円、つくね(からしマヨ+のり)69円、つくね(白味噌)69円、鶏にんにく 65円  
 砂肝 60円、コース 60円、せせり 60円、皮 60円、ハツ 60円、ヤゲン軟骨 60円、ぼんじり 60円  
 うずら 69円、ねぎ 60円、ぎんなん 65円、オクラ 65円、なす 60円、長いも 63円、たまねぎ 60円  
 ソーセージ 63円、豚バラトマト 68円、豚バラえのき 68円

<その他おつまみメニュー>

- 枝豆 119円、いかの塩辛 199円、酢もつ 299円、冷奴 399円、山芋わさび 299円、馬刺し 699円  
 おつまみ餃子 349円、辛子レンコン 489円、自家製さつま揚げ 489円、石焼き大盛りもやし炒め 499円、他



【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 広報部 深澤啓子

TEL: 03-6860-3257 FAX: 03-6860-3263

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.golden-magic.com/>