

「唐辛子入り水炊き」や「激辛ご当地麺・辛麺」、「激辛ソースバンバンジー」まで

## 噴き出す汗で涼しくなる！『激辛 夏メニュー2014』

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)が運営する『さかえや』『九州黒太鼓』『鳥福』では、暑い夏にぴったりの激辛メニューの発売を開始いたします。

### たっぷりのコラーゲンとカプサイシンで夏を乗り切る！ 真夏の赤い水炊き鍋



#### 「赤炊き鍋」 1人前 1,800円～

鶏ガラ100羽分を8～10時間かけてじっくり旨みを引き出したコラーゲンたっぷりの鶏ガラスープをベースに、自家製味噌と唐辛子を独自に配合した旨辛スタミナ鍋に仕上げました。

#### 《実施店舗》 さかえや

- 恵比寿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398522/>
- 高田馬場總本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398506/>
- 浦和本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398539/>
- みなとみらい本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398539/>

### 宮崎名物！ご当地激辛ラーメン 辛麺



#### 宮崎名物!! 辛麺 790円

辛麺とは、唐辛子とニンニクの効いたスープで食べる宮崎生まれのご当地麺のこと。

やみつきなる旨さで当店名物別腹麺として人気のメニューです。

真っ赤な汁には、たっぷりのにんにくと唐辛子がたっぷり！！

食べればじわっと広がる辛味と旨み。後からたまごとニラの甘みが追ってきてクセになる味わいです。

ぶりっぷりの麺に絡んだこの辛さは、病みつきになること間違い無し！！最後の一滴までやめられない！！

#### 《実施店舗》 九州黒太鼓 (※立川を除く)

- 新橋 <http://r.gnavi.co.jp/g600139/>
- 田町 <http://r.gnavi.co.jp/g600182/>
- 品川 <http://r.gnavi.co.jp/g600198/>
- 恵比寿 <http://r.gnavi.co.jp/g600147/>
- 新宿 <http://r.gnavi.co.jp/g887406/>
- 池袋 <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>
- 横浜 <http://r.gnavi.co.jp/g398534/>

## 20 種類のスパイスを絶妙にブレンド **激辛チキンステーキ**



### **骨付きももの鳥福焼き 780 円**

舌よりも脳に響く激辛スパイスを使用。

20 種類のスパイスを絶妙にブレンドした、癖になる激辛味で

辛いものが好きな方は必食の一品です。

辛いものが苦手な方は一緒についてくるキャベツで舌を休めながら

召し上がりいただくのがおすすめです。

◀実施店舗▶ 鳥福（※立川を除く）

- 聖橋 <http://r.gnavi.co.jp/g600159/>
- 上野 <http://r.gnavi.co.jp/g887407/>
- 上野広小路 <http://r.gnavi.co.jp/g600128/>
- 水道橋 <http://r.gnavi.co.jp/g600193/>
- 九段下 <http://r.gnavi.co.jp/g600191/>
- 横浜 <http://r.gnavi.co.jp/g600175/>

## さっぱり爽やかと思いきや、No!!! **激辛バンバンジー**



### **鳥福棒棒鶏（バンバンジー）激 R18 690 円(写真)**

唐辛子を混ぜ合わせた激辛ソースでお召し上がりいただく

鳥福オリジナルの棒棒鶏です。

### **鳥福名物【赤鍋】辛味噌仕立ての牛もつ鍋 1,390 円**

カプサイシンが効いた辛味噌ベースの牛もつ鍋です。

野菜もたっぷり入り、暑い夏バテ気味の時に食欲増進になる一年通

して食べれるお鍋です。

◀実施店舗▶ 立川 鳥福

<http://r.gnavi.co.jp/g600145/>

### **【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 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

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