

テクノロジーを駆使したフライ技術で食材のうまみ成分を保ち美味しさ UP  
油の吸収を防いでカロリーもダウン！

美味しさ&ヘルシーさを兼ね備えた画期的な揚げ物「アゲモン」をご提供

『アゲモンオールスターズ』が

2016年8月8日（月）九段下にグランドオープン

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)は、テクノロジーを駆使したフライ技術を使って調理する画期的な揚げ物をご提供する新店舗『アゲモン オールスターズ』を8月8日（月）グランドオープンいたします。



テクノロジーを駆使した画期的なフライ技術で  
素材本来の味わいやみずみずしさを損なわず調理できる  
新感覚の揚げ物「アゲモン」。

海老フライや豚カツなどの定番から、  
ウニやイクラのさつま揚げなど変わりダネまで  
約40種類の揚げ物を

モダンでシックな雰囲気のスτανディング&テーブル空間で  
おひとり様でも仲間同士でも楽しめるコミュニティ酒場。

### 店舗情報

店名	アゲモン オールスターズ
オープン日	2016年8月8日（月）
住所	東京都千代田区九段北 1-10-5 サンブリッジ九段ビル 1F
アクセス	地下鉄各線 九段下駅より徒歩3分
電話	03-5226-2630
営業時間	11:30~23:00（ランチタイムあり）
坪数	26.23坪（86.74㎡）
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL
平均予算	ディナー1,500円／ランチ650円
チャージ	なし



## 料理

テクノロジーを駆使したフライ技術により  
水分の分子結合構造を変化させることで食材のうまみや水分を逃さないため、  
素材本来の味わいを損なわず、ぶりぶりの食感とジューシーな味わいを実現。  
水分を保有することにより、水分が出ることによって入り込んでくる油の量が少なくなり  
余分な脂の吸収を抑え、カロリーもダウンさせることができます。  
油を吸いやすい「ナス」も水分はそのままに、中はふわふわトロトロ。  
「豆腐」は素揚げで、外はカリカリ、中は湯豆腐のような食感。  
今までにない食感、味わいをぜひ体験してください。  
ランチタイムだけでなく、ディナータイムは定食もご用意し、  
御食事処としてもご利用いただけます。

### 定番「アゲモン」(15種類)

■ コロッケ	200 円
■ チキンカツ	300 円
■ 豚ヒレカツ	450 円
■ ソーセージ	300 円
■ からあげ	300 円
■ 海老フライ (3本)	400 円
■ 豆腐	300 円
■ アスパラガス	300 円
■ ドリアコロッケ	250 円
■ チキン玄米フレーク	300 円
■ 豚ロースカツ	400 円
■ カキフライ	400 円
■ カマンベールフライ	350 円

ほか



コロッケ



ソーセージ



豆腐



豚ロースカツ

### 粹なつまみ「テンプラ」(9種類)

■ おでん大根	200 円
■ キス	300 円
■ 明太子	450 円
■ 野菜天盛り	500 円
■ ししやも天	300 円
■ アスパラガス	300 円
■ カキ	400 円
■ 海老天 (3本)	400 円
■ 海鮮天盛り	600 円



おでん大根



野菜天盛り



SPN



スパイシーチキンフリット

### 刺激的な「辛」(3種類)

■ SPN(スパイシーナス)	500 円
■ スパイシーチキンフリット	500 円
■ 鉄板豚もやしキムチたまごのせ	500 円

### 高級!「自家製さつまあげ」(3種類)

■ さつまあげ うに	300 円
■ さつまあげ いくら	300 円
■ さつまあげ チーズ	300 円



さつまあげ うに



さつまあげ いくら

### <その他、料理抜粋>

- 冷皿           ポテタク 300 円、マカシバ 300 円、いぶりがっことクリームチーズ 300 円ほか
- 刺身           マグロぶつ 400 円、胡麻ブリ 450 円
- 丼             板そば 1 人前 500 円、ネギそば（冷やし） 750 円
- デザート       スイーツポテトとアイス 350 円、季節のシャーベット 300 円



※価格は税抜表記です

## 店内

外観は小さな窓しかない隠れ家のようなシックな雰囲気から一転、  
一步店内に入るとカウンタータイプのお席を中心にした開放的な空間が広がり、  
打ちっぱなしの壁とほのかに灯るライトが大人の集い場を演出します。

### <空間> 全 52 席

- 立ち飲みカウンター席       42 名様まで（一部イスあり）
- ビックテーブル席           10 名様（イスあり）



### <ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名           : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地           : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者           : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容         : 飲食店の経営
- 店舗数           : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都: 計 116 店舗(2016 年 7 月末時点)
- 設 立            : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金           : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL             : <http://www.diamond-dining.jp/>

### 【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

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp/> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)