

筑波山麓の豊かな自然のなかで安心安全にこだわり育てられた
柔らかジューシーな「つくば鶏」の串焼きと国産牛もつ鍋の店

『腹黒屋 田町』

2016年8月29日（月）オープン！！

ビール・ハイボール 99 円のオープニングフェアも開催

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、『九州黒太鼓 田町』を改装し『腹黒屋 田町』として8月29日（月）リニューアルオープンいたします。

腹黒屋

博多串焼き・もつ鍋・焼酎



漆黒の炭火で焼き上げた当店自慢の「つくば鶏」の串焼きをはじめ、
約 20 種ご用意する串焼きは定番はもちろん、
牛バラの「すき焼き」や国産牛の「とろホルモン」など変わり種も串焼きでご提供。
串焼きのほか、博多といえばコレ！
プリプリの大ぶり国産牛もつの「もつ鍋」もご用意しています。

店舗情報

| | |
|-------|---|
| 店名 | 博多串焼き もつ鍋・焼酎『腹黒屋 田町』 |
| オープン日 | 2016年8月29日（月） |
| 住所 | 〒108-0014 東京都港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1 |
| アクセス | J R 田町駅 西口（三田口）より徒歩 1 分 地下鉄三田駅 A4 出口より直結 |
| 電話 | 03-3451-3866 |
| 営業時間 | ランチ 月～金 11:30～14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00) |
| 定休日 | 日曜・祝日 |
| 席数 | 84 席 |
| 面積 | 38.99 坪 |
| 平均予算 | ディナー3,500 円／ランチ 850 円 |
| チャージ | 380 円 |



オープニングイベント



【実施期間】

8月29日(月)～8月31日(水)のディナータイム

【イベント詳細】

- ビール・ハイボール

何杯飲んでも1杯99円

- 芋焼酎「黒霧島(5合瓶)」

896(ハラグロ)円でご提供

※他券・クーポン併用不可

※価格は税抜表示

※イベントはディナータイムのみ

料理

茨城県産「つくば鶏」

水と空気がきれいな筑波山麓の豊かな自然のなか、健康に育てられる「つくば鶏」。

ヒナから出荷されるまでの全ての期間を抗生物質など病気予防のための薬を一切投与せず育てられている関東で唯一の環境です。

安全安心はもちろん、本物の美味しさを追求し、鶏独特の臭みのない、柔らかくジューシーな肉質の鶏に育てています。

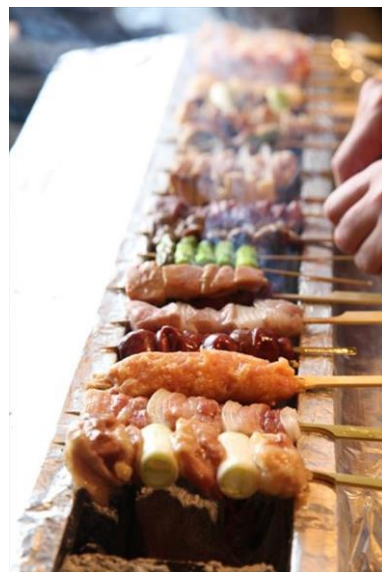
「腹黒屋」では、この美味しい「つくば鶏」を丁寧に炭火焼でご提供。

素材を生かした味わいとふっくらした食感、炭火ならではの香りをお楽しみいただけます。

変わり串は、牛バラ肉で豆腐を巻き甘辛いタレで仕上げた「すき焼き串」や

国産牛もつをつかった「牛とろホルモン串」、

ピーマンの肉詰めを串焼きにした「つくピー」など10種類をご用意しています。



<串焼きメニュー>

□つくば鶏串焼き(12種)

| | |
|------|--------|
| ねぎ間 | 190円 |
| はつ | 190円 |
| 塩つくね | 230円ほか |

□豚バラ大串焼き(1種)

| | |
|--------|--------|
| 豚バラ(塩) | 250円ほか |
|--------|--------|

□変わり串焼き(10種)

| | |
|--------------|--------|
| 牛バラと豆腐のすき焼き串 | 290円 |
| 国産牛とろホルモン | 290円 |
| つくピー | 290円ほか |



その他、腹黒屋自慢の料理 (約 50 種類)

□自慢のもつ鍋 / ご注文は 2 人前から承ります

| | |
|----------|--------------|
| 腹黒もつ鍋 塩 | 1 人前 1,390 円 |
| 腹黒もつ鍋 醤油 | 1 人前 1,390 円 |

□つくば鶏料理

| | |
|------------------|-------|
| つくば茜鶏の刺身〜生ハム仕立て〜 | 650 円 |
| 冷製 つくば蒸し鶏ガーリック風味 | 490 円 |
| つくば蒸し鶏と長芋千切りの鶏ポン | 550 円 |
| つくば鶏の山賊焼き | 890 円 |
| つくば鶏の手羽先揚げ | 490 円 |
| つくば鶏ハラミの味噌鉄板焼き | 590 円 |
| エリンギとつくば鶏モツアヒージョ | 650 円 |

□野菜

| | |
|----------------------|-------|
| 半熟卵とフリルレタスのシーザーサラダ | 690 円 |
| 大人のポテトサラダ〜IN ブルーチーズ〜 | 490 円 |
| ふつうな冷しトマト | 490 円 |

□串焼き前に

| | |
|-----------------|---------|
| 花藻塩の枝豆 | 390 円 |
| アボカド醤油麴漬け | 450 円 |
| 豚味噌たたき胡瓜 | 490 円 |
| 冷やっこ〜3 種の薬味のせ〜 | 390 円 |
| チャンジャ | 390 円 |
| セロリの浅漬け | 390 円 |
| 辛子明太子 そのまままたは炙り | 690 円ほか |

□揚げ物

| | |
|-----------------|---------|
| 王道の鳥唐揚げ | 590 円 |
| 腹黒屋のチキン南蛮 | 690 円 |
| 海老パン〜スイートチリソース〜 | 730 円 |
| 3 種のフレーバーポテト | 490 円ほか |

□逸品

| | |
|--------------|---------|
| 胡麻ぶり | 690 円 |
| 宮崎名物 辛麺 春雨 | 590 円 |
| 宮崎名物 辛麺 ラーメン | 690 円ほか |

□丼飯

| | |
|---------------------|---------|
| 塩ねぎ玉丼 | 390 円 |
| 鶏コラーゲンスープとあさり出汁の塩雑炊 | 590 円ほか |

□デザート

| | |
|------------------|-------|
| バニラと小倉のワッフルサンド | 390 円 |
| レモンソルベ | 290 円 |
| パンナコッタ〜ラズベリーソース〜 | 390 円 |



飲み物

約 20 種類揃う本格焼酎をはじめ、種類豊富なハイボール、女性に人気の果実種まで約 50 種類のお飲み物を取り揃えています。

ドリンクメニュー (約 50 種類)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ビール (スーパードライ) 580 円 | <input type="checkbox"/> 本格焼酎 (20 種) 490 円～ |
| <input type="checkbox"/> 果実酒 (8 種類) 490 円～ | <input type="checkbox"/> ハイボール (7 種類) 430 円～ |
| <input type="checkbox"/> ワイン (4 種) 450 円～ | <input type="checkbox"/> サワー (9 種類) 450 円～ |
| <input type="checkbox"/> 日本酒 (3 種類) 590 円 | |
| <input type="checkbox"/> ソフトドリンク (9 種類) 各 300 円 | |
| <input type="checkbox"/> ノンアルコールビール (ドライゼロ) 430 円 | |



※価格は税抜表示です

店内

雨に濡れずに立ち寄れる三田駅直結で JR 田町駅改札からも徒歩 1 分の『腹黒屋 田町』。
アクセスが便利な場所だけに、会社帰りにお立ち寄りいただくのにぴったりです。
少人数グループの飲み会から、歓送迎会や会社の行事など大人数のご宴会に。
お座敷や個室もあり、使い勝手のよいさまざまなお席をご用意しています。

<空間> 全 84 席、個室 2 室

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ベンチシート : 4 名様用×5 卓 | <input type="checkbox"/> テーブル席 : 4 名様用×3 卓、6 名様用×2 卓 |
| <input type="checkbox"/> 堀座敷席 : 6 名様用×3 卓、5 名様用×1 卓 | <input type="checkbox"/> 個室 : 7 名様用×1 室、10 名様用×1 室 |



<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