

鍋料理専門店・池袋「九州黒太鼓」がご提案する
2016～2017年のトレンド鍋はコレ！！

『マウンテン肉鍋』『塊肉鍋』『どっさり草鍋』
『かけ放題鍋』『激辛しびれ鍋』『贅沢親子鍋』

株式会社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)が運営する鍋料理専門店「黒太鼓 池袋」では、従来の鍋メニューに加え、新作鍋 12 種を投入した 2016～2017 年冬向け全 20 種の鍋メニューを 10 月 25 日(火)よりご提供スタートします。

NEW

マウンテン
肉鍋

今年の肉鍋は「雪山」仕立て！！
『肉肉肉×29盛り豆乳
チーズ鍋～雪山仕立て～』
1人前 1,780 円



昨年から人気沸騰中のマウンテン肉鍋「“元祖”肉肉肉×29 盛り鍋」。真っ赤な辛味噌でお召し上がりいただく「火山」仕立てに、今年は豆乳チーズ出汁の「雪山」仕立てが加わり、2 種のマウンテン肉鍋をご用意いたしました。

中にはキャベツ、そのまわりに豚肩ロースを「これでもか！」とガッツリ敷き詰めた超ど級のインパクト鍋です。

昨年の
肉鍋



今年は
さらに進化

NEW

かたまりにく
塊肉鍋

インパクトのある塊肉がドーンと乗った
鍋の常識を覆す新肉鍋
『塊肉の 1 ポンド☆ステーキ鍋』
1台 9,800 円 (4～5 名様用)



1 ポンド (453g) もの骨付き豚の塊肉をグリルし、そのまま豪快に鍋にドーンと乗せた超ド迫力の塊肉鍋です。

塊肉は食べやすくカットしてご提供いたします。

「とにかく肉をガッツリ食べたい！」そんなご要望を叶える肉好きによる肉好きのための今年の新作肉鍋です。

NEW

どっさり
草鍋

骨付きき鶏もも肉をホロホロに煮込んでサムゲタン風に仕上げた
パクチーてんこ盛りの「草鍋」

『THE☆パクチーニストのための
パクチーサムゲタン風鍋』 1人前 1,980円



ホロホロに煮込んだ骨付きの鶏肉ときりたんぽを人気のサムゲタン風に仕上げたパクチーの薫りがさっぱり爽やかな鍋。煮込んだ鶏の出汁をベースにシヨウガ、ニンニクなどを加えたスープに具材を入れ、どっさりパクチーを盛り付けます。メには残った出汁にフォーを入れレモンを絞ってどうぞ！

NEW

かけ放題鍋

お客様が「ストップ！」と言うまでかけ放題！！
しらすの旨みがたっぷり染み出した濃厚出汁は湯豆腐の新境地
『シラス！シラス！シラス！かけ放題湯豆腐』
1人前 2,180円



ふわふわぷりぷり食感で旨味の濃いシラスを出汁で炊いた湯豆腐にかけていきます。お客様が「ストップ」をかけるまで、どんどんしらすをかけていくため、鍋の中はシラスの海に！たっぷりのシラスからは濃厚な出汁も出るため、さらに旨味が増した出汁で湯豆腐をお楽しみいただけます。

NEW

激辛
しびれ鍋

今年の激辛鍋は“しびれる”辛さ
分厚いゆで豚が入ってボリュームもたっぷり！！
『四川激辛シビマーラー坦々鍋』
1人前 1,780円



病みつきになる旨さとしびれる辛さにこだわった四川風の激辛鍋。具材は、厚切り豚肉のチャーシューを鍋に敷き詰め、ニラなどの野菜も加えました。たっぷりの粉唐辛子とニンニク、ポイントに山椒をきかせた特製スープは、しびれる辛味と旨みがクセになる味わいです！辛い物好きにはたまらない進化した激辛鍋をぜひお試しください。

NEW

贅沢
親子鍋

人気急上昇中の「鴨肉」と
高級食材「フォアグラ」の贅沢親子しゃぶしゃぶ
『フォアグラと鴨の特製しゃぶしゃぶ』
1人前 2,380円



脂肪の融点が低く、口の中で溶ける柔らかで濃厚な味わいや、独特の歯ごたえ、噛むほどにジューシーな触感が魅力の鴨肉。そのおしゃれなイメージや、上品な味わいと香りでここ最近、一気に人気が高まっています。そんな鴨肉をトリュフやキャビアと並ぶ、世界三大珍味の「フォアグラ」とともにお召し上がりいただく贅沢な鴨しゃぶ。濃厚でリッチな味わいとねっとりした食感のフォアグラと鴨肉の組み合わせがたまらなく贅沢な気分！

NEW

生春巻き鍋

アボカドや海老など、女子に人気の具材が揃ったエスニック鍋
みんなでワイワイ楽しめる手巻き生春巻き
『海老とアボカドのスパイシー生春巻鍋』
1人前 1,580円



女子が大好きなアボカドと海老がたっぷり入ったピリ辛のエスニック鍋です。火にかけてアボカドは、生に比べ、よりねっとりとしろけるような濃厚な味わいに。一緒に添えた生春巻きの皮で巻いて食べれば、みんなでワイワイ盛り上がること間違いなし！

NEW

高級
海鮮鍋

豪快に焼いた本マグロのカマをそのままドーンと入れた出汁で
本マグロをしゃぶしゃぶしてどうぞ！
『まぐろカマそのまま乗せ 本マグロしゃぶしゃぶ』
1人前 2,280円



日本人が愛して病まない魚・マグロ。なかでも「本マグロ（クロマグロ）」は、高級なマグロを代表する、言わずと知れたマグロの王様です。そのまま食べても美味しいマグロのカマを出汁に入れた鍋で本マグロをしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただく新作海鮮鍋です。マグロの出汁がきいたスープは、雑味が少なく上品でまろやかな味わいで、本マグロの持つ美味しさを引き出します。

NEW



**九条葱と舌しゃぶの
塩レモンガラス鍋 2,080 円**

たっぷりのシャキシャキ九条葱と舌しゃぶの組み合わせが絶妙な新鍋。

NEW



**もち米入り鶏つくねと香味野菜の
博多明太鍋 1,780 円**

もちもちの食感が心地よいつくねと香味野菜、明太子の相性バツグン！

NEW



**炙り鶏とおもちの塩カボス鍋
1,580 円**

炙った香ばしい香りの鶏をお鍋にし、カボスでさっぱりと仕上げました。

NEW



**氷温熟成豚と水菜の
熟成梅しゃぶしゃぶ 1,780 円**

旨味が凝縮した「氷温熟成豚」を梅をきかせたさっぱり出汁でどうぞ。



**奥久慈卵の
鶏すき焼き鍋 1,680 円**

一度食べたら忘れられない濃厚な味わいのブランド卵の鶏すき焼き。



**(元祖) 肉肉肉×29 盛り鍋
～辛味噌火山仕立て～1,580 円**
絶大な人気を博した「29cm」にこだわった元祖・マウンテン鍋。



**贅沢！どっさりキノコの
ふわとろ鍋 1,780 円**

5種類の茸の濃厚な出汁がたまらない鍋。出汁を吸ったとろろも格別です。



**浅利と蛤の貝貝貝まみれ☆
雪見ブリしゃぶしゃぶ 1,980 円**

浅利と蛤から出る旨味たっぷりの「貝出汁」で食べる贅沢しゃぶ。



**ほうれん草と豚バラ肉スパイシー
カレーしゃぶしゃぶ 1,680 円**

たっぷりのほうれん草と甘味の強い豚バラ肉をカレースープでどうぞ！



**自家製塩出汁 贅沢☆
海鮮ちゃんこ鍋 1,980 円**

塩出汁で素材の味わいを引出しながらさっぱりといただける海鮮鍋。



**博多もつ鍋(極み塩/
濃厚かつお出汁醤油) 1,380 円**

ぷりっぷりのもつ鍋は定番の人気鍋。味は塩と醤油をご用意！



**博多名物！あごおとし明太子の
もつ鍋 1,780 円**

あごがおちるほど美味しい「あごおとし」明太子を使用した贅沢もつ鍋。

「九州黒太鼓 池袋」とは…



肉を 29cm の高さまで山盛りにした“元祖”「肉鍋」の「マウンテン鍋」をはじめ、今年はお骨付きの塊肉を鍋にドーンと入れた鍋など、自慢の肉鍋を中心に郷土鍋や変わりダネなど、今年も 20 種の鍋をご用意しました。

エントランスでは大きな太鼓がお出迎え。

店内のいたるところに竹が生い茂り、日本ならではの情緒ある風景が広がります。カップル向けの半個室や竹に囲まれた小グループ向け半個室、大人数様向けのテーブル席、隠れ家のような堀座敷などさまざまなタイプのお席をご用意しております。



店 名 : 九州黒太鼓 池袋

(きゅうしゅうくろだいこ いけぶくろ)

住 所 : 東京都豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3 号館 B1

T E L : 03-3985-2191

アクセス: JR、私鉄、地下鉄 池袋駅 西武口より徒歩 3 分

営業時間 : 17:00~24:00、金・土・祝前日 17:00~翌 3:00

H P : <http://diamond-dining-shops.jp/kurodaiko/ikebukuro>

ぐるなび : <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

※ご注文は 2 人前よりご注文ください。 ※価格は税抜きです。

<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 6 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

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>