

食通達に支持される、知る人ぞ知る銘牛「五島牛」を堪能できる焼肉店

五島牛一頭買い

『焼肉 黒バラモン』

2月10日（金）オープン

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太）が自身ゆかりの地・長崎県五島市をテーマにした新業態『五島牛一頭買い「黒バラモン」』をオープンいたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

焼肉 五島牛一頭買い
黒バラモン



五島に古くから伝わる厄除け・魔除けの民芸品「バラモン凧」

「バラモン」とは五島の表現で「活発な、元気のいい」という意味で

凧の絵柄は鬼が真正面から兜をくわえこんだ姿で敵に後姿を見せる勇者の姿を表現しています。

知る人ぞ知る最高級の牛肉として、多くの食通達ちに支持される

黒毛和牛の中でも柔らかい肉質、味と香りが格別な隠れた五島生まれの銘牛・五島牛。

黒毛和牛の「黒」と五島の「バラモン」を組み合わせた当店「黒バラモン」は

この希少な五島牛を一頭買いしご提供する焼肉店です。

店舗情報

店名	五島牛一頭買い 焼肉 黒バラモン 田町店（ごとうぎゅういっとうがい やきにく くろばらもん）
住所	〒108-0014 東京都港区芝 5-26-20 建築会館 B1F
アクセス	J R 田町駅 三田口 徒歩3分、都営各線 三田駅 A3 番出口 徒歩2分
T E L	03-5730-1450
営業時間	ランチ 11:30~14:00 (L.O.13:30) ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00) ※2月12日(日)、19日(日)、26日(日) は定休お休みさせていただきます。 ※ランチは2月20日(月)よりスタートいたします
定休日	なし
席数	50席
面積	27.825坪
平均予算	6,000円
チャージ	なし

料理

九州の西端、美しく複雑な海岸線を持つ半島や離島からなる長崎県で生産される「長崎和牛」。2012年の10月に開かれた「第10回全国和牛能力共進会・肉牛の部」で『内閣総理大臣賞』を受賞しました。

大自然の潮風を受けた塩分やミネラル豊富な牧草を食べて育つため、鮮やかな色合いと柔らかい肉質の牛肉となり、肉本来の旨みを持つ赤身と、甘くとろけるような脂身の絶妙なバランスが特徴です。

なかでも離島・五島で育った「長崎和牛」が「五島牛」と呼ばれ、その生産頭数の少なさから関東では幻の牛肉とされ、焼肉店でお目にかかれるのは当店のみといっても過言ではありません。

この希少な「五島牛」と九州産「黒毛和牛」を中心とした焼肉メニューをラインナップしています。



<こだわりの料理>

知る人ぞ知る希少銘柄「五島牛」

日本一の称号を持つ「長崎和牛」のなかでも、長崎県の離島・五島で育った牛で農協がする出荷するa4以上の牛が「五島牛」です。関東では幻の牛肉とされ、フレンチの名店以外ではほとんど目できないほど希少な銘柄です。

焼肉店で提供されるのは地元以外では当店のみといっても過言ではない大変希少価値の高い「五島牛」をご堪能いただけます。

<焼肉>

- | | |
|------------------|---------|
| ■五島牛 五種盛り合わせ | 3,980 円 |
| ■五島牛 希少部位五種盛り合わせ | 4,980 円 |
| ■五島牛 十種盛り合わせ | 6,980 円 |

<五島牛の逸品>

- | | |
|-------------------------|---------|
| ■五島牛の湯引き カルパッチョ トリュフの香り | 1,480 円 |
| ■五島牛といぶりがっこのポテトサラダ | 480 円 |
| ■五島牛の本当のコンビーフ | 600 円 |
| ■五島牛の炙り寿司 | 1,280 円 |



九州産・黒毛和牛メニュー

黒毛和牛は、霜の降り具合、肉の色味、締まりなど肉質が大変良く、世界でも最高峰の牛肉です。旨味の効いた脂肪が赤身の間に緻密に入り込んで、細かな霜（サシ）を降らせることで、柔らかく、口の中に入れると舌の上でとろけるような、まろやかな味わいに仕上がっています。この風味と柔らかさが、黒毛和牛最大の魅力です。

- | | |
|--------------------|----------|
| ■九州和牛カルビ | 980 円 |
| ■九州和牛中落ちカルビ | 930 円 |
| ■九州和牛ササミ | 1,280 円 |
| ■九州和牛上カルビ | 1,480 円 |
| ■九州和牛特選カルビ | 2,200 円 |
| ■九州和牛上ロース | 1,280 円 |
| ■九州和牛内ハラミ | 1,480 円 |
| ■九州和牛上かいのみ | 1,480 円 |
| ■九州和牛特上ランプ | 1,800 円 |
| ■九州和牛厚切りランプ | 1,800 円 |
| ■九州和牛かいのみのすき焼き | 一枚 980 円 |
| ■九州和牛かいのみのいくら焼き | 一枚 980 円 |
| ■九州和牛かいのみのんにくとろろ焼き | 一枚 980 円 |
| ■本日の九州和牛霜降り3点盛 | 1,800 円 |



その他の肉メニュー

鮮度が命のホルモンは厳選された素材を仕入れ、「みたらし」味をはじめ、唐辛子やにんにくを加えたり、とろろやレモンを合せたりと、当店ならではのこだわり味付けでご提供。五島生まれの豚「五島豚」はロースのほか、オリジナルのハムも焼き物としてご用意しております。

<ハラミ>

- 上ハラミ 950 円
- 上内ハラミ 1,280 円

<タン塩>

- タン塩 980 円
- 上タン塩 1,380 円
- 葱上タン塩 1,480 円
- 厚切りタン塩 1,980 円

<ホルモン>

- 味噌シマチョウ 580 円
- みたらしマルチョウ 780 円
- 青唐赤せん 590 円
- 新鮮スタミナレバー 650 円
- 旨塩上ミノ 680 円
- 胡麻ハツ 580 円
- 旨辛青唐ホルモンボール 1,480 円
- にんにくホルモンボール とろろ付 1,480 円
- 葱塩レモンホルモンボール 1,480 円

<五島豚>

- 五島豚 ロース 580 円
- 五島豚 ハム 580 円
- 五島豚 ソーセージ 580 円



<その他、料理メニュー（全約 80 種）>

- キムチ・ナムル（11 種）／ポッサムキムチ 1,280 円、生姜ナムル 450 円、五島のアゴ出汁 和風ぜんまいナムル 450 円ほか
- サラダ（3 種）／黒バラモンサラダ 880 円、チョレギサラダ 胡麻塩味 680 円、チョレギサラダ 中華味 680 円
- 逸品（5 種）／和牛ユッケ 1,680 円、塩チャブチェ 680 円、韓国風冷奴 550 円、トンソク 580 円、チヂミ 1,280 円ほか
- チゲ・スープ（6 種）／ホルモンスンドゥブチゲ 980 円、海鮮スンドゥブチゲ 980 円、卵スープ 490 円ほか
- ご飯もの（11 種）／石焼ビビンバ 1,080 円、ユッケジャンクッパ 980 円、冷麺 880 円、メのさる五島うどん 490 円ほか
- 甘味（4 種）／長崎食べるミルクケーキ 380 円、自家製五島の椿茶プリン 450 円、かんころ餅 バニラアイス添え 450 円ほか



飲み物

五島のさつま芋や麦を使い、五島の酒蔵で作られる焼酎のほか、五島のぶどうで作られるワインなど五島のお酒を取り揃えました。その他、ハイボールやサワー、日本酒、梅酒、カクテルまで幅広いお飲物をご用意。ソフトドリンクも生パイナップルやキウイを使ったフルーツカクテルなど 13 種をご用意しています。

<こだわりのお酒>

五島の焼酎 全 5 種 グラス 650 円均一、ボトル 3,800 円均一

島で昔から大切に育てられている農産物と、島の水と、島の人の手で造る、島生まれ、島育ちの「五島列島酒造」「五島灘酒造」で作られる本格焼酎 5 種を取り揃えました。また五島の自家割焼酎もグラス 480 円、ボトル 1,980 円をご用意しています。

■【五島列島酒造】 五島芋

五島列島の伝統食「かんころ餅」の原料となる食用のさつま芋を使用。クセが少なく、さつま芋の優しい甘味とスツキリとして飲み口が楽しめます。

■【五島列島酒造】 五島麦

五島列島の二条大麦を全量使用。麦の香ばしさと熟成による深い甘味が堪能できます。福岡県国政局酒類鑑評会にて平成 23 年と 25 年に金賞、24 年には大賞を受賞しました。

■【五島灘酒造】 五島灘 白麴

五島で収穫した「黄金千貫」のみを使用し白麴にて仕込まれた芋焼酎。香りは心地の良い香ばしさがあり、口に含むと、しっかりした味と優しい口当たりのよさを感じる芋焼酎です。

■【五島灘酒造】 五島灘 黒麴

上五島で収穫したさつま芋「黄金千貫」のみを使用し、黒麴で仕込まれた芋焼酎。心地よい芋の香り・香ばしく力強いコクがお楽しみ頂けます。

■【五島灘酒造】 教会の島 (いのりのしま)

フルーティな香りと、やわらかな甘みが特徴の芋焼酎。原料の芋は、上五島産・紅さつまだけを使用。アルコール度数は 22 度と低めにしており、ロック専用芋焼酎となっております

五島のワイン 全 4 種 3,000 円～

五島列島は、昔活動していた福江火山の恩恵もあり、火山灰土壌の水はけの良い土地となっており、特有の潮風によりミネラル分豊富なぶどうが産出されます。

それまで、ぶどうだけを生産し、醸造は県外のワイナリーに委託醸造していたのを 2014 年 4 月に九州の島として初の醸造所としてオープンしたのが「五島ワイナリー」です。ミネラル豊富な五島の潮風に育まれたぶどうを情熱込めて醸造。島で育った新鮮なぶどうで醸す豊かな香りと味わいをお楽しみいただけます。

■ナイアガラ 2016 白スパークリング 5,500 円

ナイアガラの甘く華やかな薫りとマスカット果実を口に含んだような爽快感やイキイキとした酸味が特徴のすっきりした味わい。

■ナイアガラ 2016 白 5,000 円

ナイアガラ種の持つ独特の華やかな香りを生かしつつ、スツキリとした味わいにするために辛口に仕上げました。

■デラウェイ 2016 白 750ml 5,000 円/360ml 3,000 円

レモンやシトラスなど、柑橘系の爽やかな薫り。スツキリとした辛口でフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

■マスカットベリーA ロゼ 750ml 5,000 円/360ml 3,000 円

甘酸っぱいベリー系の薫りが優しく広がり、フレッシュでドライな口当たりは料理を選ばず、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。



<その他、お酒メニュー例（約全 60 種）>

ビール（4 種、ノンアルコールビール含む）380 円～、サワー（14 種）480 円～、ハイボール（10 種）480 円～
日本酒（5 種）650 円～、梅酒（3 種）480 円～、ウイスキー（2 種）580 円、海外ワイン（9 種）550 円～、
カクテル（8 種）550 円、ソフトドリンク（13 種）380 円～ほか

※ディナー価格は税別表記です

ランチ

■名物黒バラ重 黒	980 円	■石焼スンドゥップランチ	980 円
■名物黒バラ重 白	980 円	■冷麺ランチ	950 円
■名物黒バラ重 赤	980 円	■ヘルシー焼肉塩ロースランチ	1,280 円
■名物黒バラ重 青	980 円	■黒バラ焼肉ランチ	1,500 円
■黒まぶし アゴ出汁付	880 円	■上焼肉ランチ	1,800 円
■スタミナ MIX 重 とろろ付	950 円	■MIX 焼肉ランチ とろろ付	1,300 円
■葱タン重	980 円	■お腹いっぱいになる肉サラダ	980 円
■上カルビ重	1,380 円	■ミニ焼肉丼	480 円

※ランチ価格は税込表記です

店内情報

美しく豊かな自然と並び、五島列島の魅力となっているのが、
日本におけるキリスト教の歴史を今に伝える 50 もの教会の数々。
美しく色鮮やかなステンドグラスやレンガ造りの壁が印象的な「堂崎教会」をモチーフにしたエリアや
完成度の高い重要文化財で名工・鉄川与助の代表作であり、
白壁とブルーの窓の愛らしい「江上天主堂」をモチーフにしたエリアなど、
店内は五島に現存する教会を彷彿とさせる装飾を施しました。
個室のご用意もあり、大切な方との食事などでご活用いただけます。

<空間> 50 席、個室 1 室

- テーブル席： 4 名様用×4 卓、2 名様用×7 卓
- ボックス席： 6 名様用×2 卓
- 個室： 8 名様用×1 室



【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 or 020-4662-1757

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