

進化するカジュアル天ぷら業態にニューカマー登場！

ファーストフード感覚の博多名物の大衆天ぷらと
博多名物の濃厚な水炊きスープで煮込むおでんの店

『博多天ぷら 水炊きおでん なかお』

2017年2月17日（金）浜松町駅前にオープン

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『GLASS DANCE Hamamatsucho (グラスダンス浜松町)』を改装し『博多天ぷら 水炊きおでん なかお』を2017年2月17日（金）浜松町駅前に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。



ひとつひとつ目の前で揚げたて熱々を提供する
博多名物の大衆天ぷら「博多天ぷら」と
濃厚な水炊きスープでじっくり煮込んだ
「水炊きおでん」が看板メニューの
会社帰りに、家路の途中に、ふらっと寄れて
サクッと飲める大衆居酒屋

店舗情報

| | |
|-------|---|
| 店名 | 博多天ぷら 水炊きおでん なかお |
| オープン日 | 2017年2月17日（金） |
| 住所 | 〒105-0013 東京都港区浜松町 2-5-1 石渡ビル 1F |
| アクセス | J R 浜松町駅 金杉橋口 徒歩1分、都営大江戸線 大門駅 B3 番出口 徒歩2分 |
| 営業時間 | 11:30-24:00(フード L.O.23:00 / ドリンク L.O.23:30) |
| 電話 | 03-3436-4901 (FAX: 03-5472-1833) |
| 坪数 | 15.7 坪 |
| 客層 | 近隣勤務のビジネスマン・OL |
| 平均予算 | ディナー2,000円/ランチ750円 |
| チャージ | なし |

料理

「博多天ぷら」にはテクノロジーを駆使した画期的なフライ技術「ドクターフライ」を活用。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天ぷらです。大根おろしがたっぷり入った特製つゆにしっかりつけて、あつあつをお召し上がりください。

「水炊きおでん」には鶏の旨みが凝縮した白濁スープを使用。水炊きスープが染み込んだおでんの具は、濃い旨味をまとった優しい味わいに仕上がります。水から鶏肉を煮て、旨味を存分に引き出す水炊き。シンプルさを極めた料理だからこそ出せる味がここにあります。

揚げたてサクサクの「博多天ぷら」 (12種類)

| | |
|--------------|--------|
| ■大海老 (1本) | 350円 |
| ■牡蠣 (2個) | 350円 |
| ■イダコ (2匹) | 350円 |
| ■イカ (4貫) | 350円 |
| ■鶏天 (1枚) | 350円 |
| ■明太子 (4貫) | 350円 |
| ■山芋磯部揚げ (2個) | 280円 |
| ■さつまいも (3個) | 280円 |
| ■なす (1本) | 280円 |
| ■春菊 | 280円 |
| ■ピーマン (3個) | 280円 |
| ■しいたけ (2個) | 280円 |
| ■おまかせ天ぷら盛合せ | 1,000円 |



「ドクターフライ」とは

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、ぷりぷ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。

鶏出汁白濁スープの「水炊きおでん」 (12種)

| | | | |
|-----------------|------|-------------|--------|
| ■水炊き鶏もも (3貫) | 400円 | ■たまご | 150円 |
| ■鶏つくね (3貫) | 400円 | ■大根 | 150円 |
| ■ミニロールキャベツ (4個) | 350円 | ■こんにゃく | 150円 |
| ■イダコ (2匹) | 350円 | ■しらたき | 150円 |
| ■牡蠣 (2個) | 350円 | ■ちくわ | 150円 |
| ■自家製ごぼ天 | 250円 | ■おまかせおでん盛合せ | 1,000円 |
| ■餅巾着 | 250円 | | |



つまみ (7種類)

| | |
|------------|------|
| ■わさび枝豆 | 400円 |
| ■冷しトマト | 400円 |
| ■鶏冷奴 | 400円 |
| ■本日のおひたし | 400円 |
| ■特製塩辛 | 480円 |
| ■山芋明太子 | 550円 |
| ■炙り鶏皮の白ボン酢 | 680円 |



店自慢の「逸品」(3種類)

| | |
|---------------|------|
| ■汁まで飲める揚げ出し豆腐 | 580円 |
| ■ニンニクと砂ずり唐揚げ | 580円 |
| ■水炊き餃子(6個) | 980円 |



鶏料理(4種類)

| | |
|------------|--------|
| ■なかお鶏ステーキ | 1,200円 |
| ■なかおの棒棒鶏 | 500円 |
| ■なかおの鶏の唐揚げ | 780円 |
| ■なかおのチキン南蛮 | 880円 |



<その他、料理抜粋>

- サラダ 博多シーザーサラダ 680円、レモンと塩の春菊サラダ 780円
- 丼 天かすおにぎり水炊き茶漬け(高菜・明太・鶏) 450円
- デザート 東雲堂のにわかせんべい with バニラアイス 350円、抹茶ムース 400円

ランチ(4種類)

看板メニューの濃厚な白濁水炊きスープを使ったイチオシメニュー「水炊きスンドゥブ」。鶏の旨みと青唐辛子の辛さがきいた、見た目の印象を覆す旨辛メニューです。その他、看板メニューの天ぷらを使った天井や天ぷら定食メニューをご用意しています。

| | |
|------------------------------|--------|
| ■石焼水炊きスンドゥブ | 850円 |
| ■なかおの天井(海老・鶏・イカ・野菜3種) | 850円 |
| ■天ぷら定食 (海老・鶏・イカ・イダコ・野菜3種) | 1,000円 |
| ■かき揚げ丼 | 550円 |



※価格は税込み表記です

店内

解放感のある大きな入口を入ると職人が立つオープンカウンターが広がります。

店内にはおひとり様でもサクッと飲める、電源つきハイカウンター席をご用意。

その他、小グループ向けや最大 16 名様までご利用いただけるテーブル席もございます。



<空間> 全 40 席

- ハイカウンター席 8 席
- テーブル席 2 名様用×1 卓、4 名様用×2 卓、6 名様用×1 卓、16 名様用×1 卓

<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 115 店舗(2017 年 1 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.com/>

【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

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