

6月6日（火）に3周年を迎える大阪『薩摩ごかもん 京橋本店』にて 国産牛ロースにたっぷりのウニを乗せた ウニ×肉の贅沢コラボ「うにく」が登場！ 「うにく」入り3周年記念メニューもご提供スタート！！

株式会社 ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する『薩摩ごかもん 京橋本店』では、6月6日（火）にオープン3周年を迎えます。これを記念して国産牛ロース肉の「うにく」＝「国産牛ロースの炭火焼き」が登場。また同メニューがランナップした3周年記念コースも同時にご提供スタートします。

「薩摩ごかもん」の「うにく」・「うにく」入り3周年記念コース<6月1日～8月31日>

国産牛ロースの炭火焼き 1,980円



「ウニ」と「肉」の贅沢なコラボレーションメニュー「うにく」。

『薩摩ごかもん 京橋』では、炭火で焼き上げた柔らかくジューシーな国産牛ロースのうえにたっぷりのウニの身を乗せ、自家製のウニソースをかけてご提供する「うにく」をご用意いたしました。

ウニと牛肉を一緒に口に入れると、とろける甘さのウニと肉のジューシーな甘さと絡み合い、その味わいはまさに悶絶級。

フォトジェニックな見た目も、インスタなどのSNSにアップしたくなること間違いなし！

余分な脂を吸収し、お肉を熱々のままお召し上がりいただける「溶岩プレート」を使用し、最後まで美味しい状態を損なわずお召し上がりいただきます。

3周年記念コース 8品 3,500円 / 2時間飲み放題つき 5,000円

豪華な鮮魚をまるごと一本お造りにした鮮魚盛合せをはじめ、メインの肉料理には「うにく」をランナップした3周年記念コースです。

【前菜】

- ◇自家製 さつま揚げ
- ◇太もずく酢
- ◇佐賀県産 ご豆腐（ご豆腐）
- ◇焼き枝豆

【造り】馬刺し2種盛合せ

【鮮魚】本日休暇、鮮魚まるごと1匹豪華姿盛り

【冷菜】九州美人サラダ

【揚物】宮崎名物 チキン南蛮

【メイン】国産牛ロースの炭火焼

【メ物】明太子と高菜の混ぜご飯と鮮魚のあら汁

【デザート】本日の甘味



「薩摩ごかもん」とは



熊本県産・幻の地鶏と呼ばれる「天草大王」をはじめ、沖縄県産の「紅豚」、いけすでから引き揚げる「活イカの姿盛り」など、海と大地の豊かな恵みから生まれた九州産の食材を中心に味わい豊かな九州の“すごかもん”を趣のある個室を中心とした店内でお楽しみいただける「薩摩ごかもん」

赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味わいで提供がある熊本県産「天草大王」は、シンプルな炙り焼きや素材そのものの味わいを堪能できる鍋料理でご提供。

豚肉特有の臭みのない、ジューシーで柔らかい肉質と、驚くほどさっぱりとした甘みのある脂身の上質な「紅豚」は、すきやきやしゃぶしゃぶでご堪能いただけます。

産地直送の新鮮な「活イカ」は、注文が入ってから店内のいけすから引き揚げるため、捌きたてならではのコリコリした食感をお楽しみいただけます。

<店舗データ>

- 店名 蔵元個室 薩摩ごかもん 京橋本店 (さつまごかもん きょうばしほんてん)
- 住所 〒534-0024 大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1~4F
- アクセス JR、京阪電鉄、地下鉄長堀鶴見緑地線 京橋駅 3出口より徒歩3分
- 電話 06-6136-1098
- 営業時間 17:00~24:00 (LO23:00)
- 定休日 なし
- 席数 82席
- 坪数 61.64坪
- ご予算 4,000円

<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(2017年5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.com/>