

趣ある蔵元個室で“うまかもん”を堪能！九州各地の味巡りが楽しめる郷土料理専門店

『薩摩ごかもん 西梅田本店』オープン！

DD グループの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：澤田 泰一）はこの度、九州料理と活イカが楽しめる郷土料理専門店「薩摩ごかもん 西梅田本店」を 2018 年 5 月 25 日(金)にオープン致します（ランチ営業は 28 日(月)より開始）。「薩摩ごかもん」ブランドは大変ご好評をいただいております、天満橋、京都、梅田、京橋に続き、5 店舗目の出店となります。



海あり、山あり、豊かな自然の恵みから生まれた九州の「うまかもん」を堪能！

趣ある蔵元個室で九州各地の味巡りが楽しめる郷土料理専門店です。

最高級の厳選食材を取り寄せ至高の逸品へ仕上げご提供。豊富に揃う焼酎もあわせてお楽しみ下さい！

店舗概要

店名	薩摩ごかもん 西梅田本店(さつまごかもん にしうめだほんてん)
住所	〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地 2-1-18
アクセス	地下鉄四つ橋線 西梅田駅 徒歩 2 分、JR 東西線 北新地駅 徒歩 2 分
電話	06-4796-8590
営業時間	ランチ：11:30～14:00(L.O.13:30)、ディナー：17:00～24:00(L.O.23:00)
定休日	無休
席数	68 席
坪数	49.54 坪
平均予算	4,000 円
店舗 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/nishiumeda

お料理

ごかもん名物「四大鍋」

鹿児島県産和牛の旨みを楽しめる「すき焼き」や、お店でじっくり煮込んだ「水炊き」をはじめとする、ごかもんが誇る名物の四大鍋をご用意。



◆鹿児島県産和牛と紅豚のごかもんすき焼き 2,300 円
九州産和牛と沖縄県産紅豚を使ったごかもん特製のすき焼きです。



◆博多名物 水炊き鍋 2,300 円
お店でじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの鶏がらスープは、最後の 1 滴まで飲み干したくなるおいしさ。



◆国産牛のぷりぷりもつ鍋 1,480 円
高級国産牛のぷりぷりモツを使用した博多名物。
お好みで柚子胡椒と一緒にどうぞ！



◆鹿児島県産和牛と沖縄県産紅豚の
しゃぶしゃぶとんこつ鍋 2,300 円
紅豚の素材が際立つシンプルな逸品。
豚骨スープで最高の豚しゃぶをご賞味下さい。

九州鮮魚

いけすの中をキラキラ輝きながら泳ぐ産地直送の新鮮なイカを引き上げ、お店で捌いてお造りに仕上げご提供！
捌きたてのイカは、噛み応えのあるコリコリした食感と時間が経つにつれて湧き出す甘みを味わえます。

◆薩摩ごかもん名物「活イカの姿造り」 100g / 1,780 円(写真①)

- ・ 10～4 月ごろ ヤリイカ
- ・ 5～8 月ごろ アオリイカ
- ・ 5～10 月ごろ 剣先イカ

◆厳選お造り 5 種盛り合わせ 1,680 円

◆鹿児島 きびなご刺身 780 円(写真②)

※げそやみみ等の部分は天ぷらが塩焼きにてご提供致します。

※イカの旬はあくまで目安であり、季節や天候等の事由により
入荷種類が変更となったり、ご用意いたしかねる場合がございます。



熊本県産幻の地鶏 天草大王

「幻の地鶏」と呼ばれる熊本県産の「天草大王」。
天草の自然を活かしたすばらしい環境の中で飼育され、
大きいもので 90 cm にまで成長する世界最大級の地鶏です。
飼料には天草の特産品「いわし、ちりめんじゃこ」、
近海で取れる「ひじき、わかめ」などを使用。
さらに地元の豆腐店の「おから」や「野菜」を与え、
赤身の美しさ、弾力のある歯ごたえ、コクのある味を実現。

- ◆天草大王 熟成胸肉の柚子味噌焼き 1,580 円(写真③)
- ◆天草大王と紅豚のつくね ごかもん焼き 980 円(写真④)
- ◆天草大王 豪快一枚揚げ 1,980 円



※天草大王(イメージ)



うまか名物&うまか飯・麺(一例)

<名物>

- ◆福岡 辛子明太子「生、炙、天麩羅」 930 円(写真⑤)
- ◆福岡 ハリハリ炊き餃子 980 円(写真⑥)
- ◆福岡 もつ煮込み 780 円
- ◆鹿児島 じっくり煮込んだ天恵美豚のラフテー(角煮) 980 円(写真⑦)
- ◆鹿児島 自家製 薩摩揚げ 780 円
- ◆熊本 辛子蓮根 680 円
- ◆熊本 馬刺しユッケ〜韓国のを添えて〜 1,080 円(写真⑧)
- ◆宮崎 チキン南蛮 900 円(写真⑨)
- ◆大分 とり天 780 円

<飯・麺>

- ◆福岡 高菜チャーハン 720 円
- ◆福岡 博多いか明太ごはん 1,380 円
- ◆宮崎 肉巻きおにぎり 680 円(写真⑩)
- ◆大分 りゅうきゅう丼 1,280 円
- ◆奄美大島 鶏飯 980 円
- ◆長崎 五島うどん 850 円

あみや〜もん(一例)

- ◆福岡 あまおういちごのアイス最中 650 円
- ◆鹿児島 紫芋のおしるこ〜牛乳アイス添え〜 580 円
- ◆熊本 阿蘇山ニュージャージー牛乳アイス 400 円
- ◆宮崎 デコポンシャーベット 400 円



お飲み物

九州といえば、いわずと知れた本格焼酎の名産地。豊かな自然の中で生まれた農作物を原料とし、蒸留や熟成の方法、使用する酵母や麹菌なども土地や蔵により異なるため、さまざまな味わいや風味を楽しめます。

焼酎各種(一例)

- 【芋焼酎】 [宮崎] 黒霧島 490 円、[鹿児島] 晴耕雨読 610 円、[鹿児島] 天使の誘惑 1,000 円
- 【麦焼酎】 [宮崎] 中々560 円、[大分] 兼八 610 円、[長崎] 村正 510 円
- 【米焼酎】 [宮崎] 山せみ 560 円、[熊本] 水鏡無私 560 円、[熊本] 鳥飼 790 円
- 【黒ごま焼酎】 [熊本] 黒胡宝 510 円

その他、お飲み物メニュー(一例)

生ビール 590 円、日本酒 890 円〜、ワイン(グラス)580 円 / ボトル 3,000 円〜、サワー480 円〜、ソフトドリンク 300 円〜

店内

お気軽にお立ち寄りいただけるカウンター席から、2名様～最大10名様までの大きささまざまなテーブル個室などのお席もご用意。落ち着いた和の空間で、ごゆっくりお食事をお楽しみいただけます。



※画像はイメージでございます。

<お席のご案内> 全 68 席

カウンター 1名様×10席

テーブル席 4名様×2席

テーブル個室 2名様×2室、4名様×2室、6名様×3室、10名様×2室

※表記価格は税別です。

【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：宮島

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F

T E L : 03-6858-2192(直通) F A X : 03-6858-2193

E-Mail : pr@dd-holdings.com / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>