

【大阪&京都】蔵元個室完備！本格九州料理をガッツリ味わうなら“ごかもん”で決まり！

『夏の九州うまかもんフェア』開催

フ厚すぎる肉や、うなぎ、旨辛モツ、博多名物“焼きラーメン”まで夏の九州グルメが勢揃い！

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）が運営する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」ブランドのうち下記3店舗では、2018年6月1日（金）～2018年8月31日（金）までの夏季限定にて、「夏の九州うまかもんフェア」を開催いたします。期間中は各店舗異なる夏限定の「九州メニュー」が登場いたします。

大阪・京橋×「フォトジェ肉」メニュー

フォトジェ肉



◆天恵美豚のぶあつか辛鍋 1人前 1,980円
（※写真は2人前）

きめ細やかでやわらかな肉質と、うまみ・甘み・風味が特徴の鹿児島産「天恵美豚(てんけいびとん)」をドドンと載せた、インパクト抜群の旨辛鍋！
白だしをベースに豚骨スープや韓国の万能醤油ダレ「ヤンニンジャン」、味噌などを加えて作る自家製スープが決め手。
キーンと冷えたビールと一緒にガッツリお楽しみ下さい！

◆元祖！ぶあつかステーキ～肉バーグ～ 1,980円

ステーキを自家製ハンバーグで包んで焼いちゃいました！
肉が大好きなスタッフが、お客様はもちろん自分のためにも(!?)考案した、満足間違いなしの新感覚ボリューム肉メニュー。口に入れると肉汁がじゅわっと溢れ出します。九州甘口醤油をベースにニンニク、玉ねぎを入れた自家製ダレと、お好みでわさび・大根おろしもつけて、至福の肉タイムをお過ごし下さい。

京都・四条烏丸×「旨辛モツ」メニュー

旨辛モツ



◆旨辛モツ鍋 1人前 1,580円（※写真は2人前）

福岡の郷土料理「もつ鍋」！あごだしの旨みと豆板醤の辛みのバランスが絶妙な、夏にこそ食べたい旨辛味に仕立てました。もっと辛くしたい方は薬味に生の七味もございます。キムチ・豆腐を追加して、チゲ風に味変しても◎！

◆辛味噌鉄板もつ焼き 1,580円

国産のもつをたっぷり使用！お席の鉄板でお客様にジュージュー焼いて頂きます。韓国の万能醤油ダレ「ヤンニンジャン」とコチュジャンをブレンドした特製辛味噌でお召し上がりください！

《お食事》

◆鰻のせいろ蒸し 1,980円(写真①)

福岡・柳川の郷土料理。鰻料理と言えはうな重やうな丼が当たり前かと思いきや、柳川ではせいろで蒸すのが一般的。ふっくらと甘みの増した鰻は格別のおいしさです。



◆鯛茶漬 980円(写真②)

まずは「ツケ」になったお刺身とご飯で。その後、残りのお刺身にだし汁をかけ、お茶漬けとしてお楽しみ下さい。

◆焼きラーメン 820円(写真③)

博多・天神の屋台では定番のグルメ。ゆでたラーメンと具材を鉄板で炒め、煮詰めた濃厚豚骨スープと特製ソースを絡めて仕上げます。お酒のメにもぴったり！



◆福岡産宗像牛フィレ肉 溶岩焼き 2,260円(写真④)

調理法がシンプルな溶岩焼きは素材が命。「宗像牛」は甘い旨味を持ち、脂があっさりしていることと食べやすい食感が特徴。お好みで沖縄・粟国島の塩や卵黄をつけてお召し上がり下さい。



◆鳥軟骨の旨辛炒め 820円(写真⑤)

ビールにぴったりの旨辛味！
コリコリとした歯ごたえも◎。

《お飲物》

◆地ビール

博多麦酒〜パールエール〜 890円

◆GOKAMON サワー ALL790円(写真⑥)

女性に人気！

シャーベット等が載ったデザートサワー！

日向夏、ゆず&かぼす、

でこぼん、完熟トマト

フェア中も提供！通常メニューの人気「福岡グルメ」

⑦

⑧

《通常メニューの人気「福岡グルメ」》

◆黒豚羽根付き鉄板餃子 980円(写真⑦)

◆熊本県産天草大王 究極の水炊き

1人前 2,300円(※画像は2人前) (写真⑧)

「薩摩ごかもん」とは？

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。鹿児島県産和牛の旨みを楽しむ「すき焼き」や、お店でじっくり煮込んだ「水炊き」などの鍋料理をはじめ、捌きたて「活イカの姿造り」、「幻の地鶏」と呼ばれる熊本県産の「天草大王」など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



- 店舗 薩摩ごかもん 京橋本店
- 住所 大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1-4 階
- TEL 06-6136-1098
- 営業時間 17:00～24:00
- HP <https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/kyobashi>

- 店舗名 薩摩ごかもん 京都四条烏丸本店
- 住所 京都府京都市下京区四条通烏丸東入ル長刀鉾町 8 京都三井ビル B1F
- TEL 075-256-8831
- 営業時間 ランチ 11:00～15:00、ディナー 17:00～23:00
- HP <https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/sijyokarasuma>

- 店舗名 薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店
- 住所 大阪府大阪市北区芝田 1-8-1 D.D.HOUSE1F(お伽噺 WEST)
- TEL 06-6372-2710
- 営業時間 17:00～24:00
- HP <https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/umedachayamachi>

※画像はイメージでございます。

※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/>