

その味わいはフレンチフルコースにも通ず!?濃厚絶品鍋のお供に…
究極の水炊き鍋専門店がこの冬贈る新たなラインナップ
『さかえや』ブランド全4店舗

リニューアルメニュー—2018年11月5日(月)より展開開始!

株式会社 DD ホールディングス連結子会社である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)が関東圏4店舗で運営する「さかえやブランド」各店舗では、本格的な鍋シーズンを前に、名物でもある濃厚水炊き鍋と共にお楽しみいただけるサイドメニューを新たに開発、11月5日(月)より展開いたします。またこれを記念して**11月5日(月)~9日(金)の5日間限定でブラックニッカハイボールを半額**でご提供いたします。

名物



さかえやの水炊き

一人前 **1,990円** ※ご注文は二人前~

水と空気が綺麗な筑波山麓で、植物性飼料だけで大切に育てられたのがつくば鶏。さかえやが誇る水炊き鍋はこの鶏に真摯に向き合った仕込みから生まれます。厨房に届いた素材に対し、まず一つ一つ背肝を取り除くなどの丁寧な下処理を施しその後火に掛けゆっくりとあくや余分な臭み、脂を抜いていきます。一方で鶏ガラも徹底的に叩きこちらも火に掛け跡形もなくなるまで煮詰めます。

鶏の旨みが溶け出し切ったスープは、口当たりが滑らかになるよう2度漉し。こうして完成するのが、コラーゲンたっぷりの白濁した水炊きスープです。

調味料など一切の添加物を加えず仕上げたスープと、つくば鶏の肉をはじめ季節の多彩な野菜など様々な食材とが出会いを果たす至極の鍋。この冬ぜひご堪能ください。

逸品



つくば鶏むね肉の塩檸檬焼き **1,100円**



つくば鶏もも肉の塩檸檬焼き **1,500円**

水炊き鍋を筆頭に、鶏料理に絶対の自信を持ってお客様をお迎えしてきたさかえやブランドで、生まれるべくして生まれた鶏肉の真髓を味わえるメニュー。さっぱりとした口当たりながら奥に旨みを閉じ込めたむね肉と、パリッとした皮とジューシーな肉身が魅力のもも肉のシンプルな焼き物に添えられているのは、自家製の檸檬塩。刻んだ檸檬の実を、昔ながらの塩田方式で作られた天日塩「海幸」と併せ、はちみつを加えて仕上げました。豪快に厚めに切った肉と合わせると新たな発見が得られるはず…ぜひお試しください。



鶏ももの辛味揚げ

890 円

噛むとジュワツと鶏の旨みが溢れ出す唐揚げの周囲を彩るのは多彩な野菜たち。つつい箸が伸びてしまうような絶妙な辛さを付けた鶏肉とたっぷりの野菜の組み合わせは揚げ物でありながらその罪悪感を払う(?) 究極のサイドメニューです。



生姜コロケ

590 円

ホクホクで甘いじゃがいもの向こうに、爽やかな辛さを主張する生姜が！他でも味わえそうで、このバランス感ではちょっと味わえない揚げ物。ソースなど濃厚な調味料ではなく「海幸」というシンプルな塩味でお楽しみください。



九条ネギと鶏つくねのポテトサラダ

590 円

これぞ鶏料理を極めた店だからこそ提供できるサラダ！つくば鶏を丁寧に挽いて作ったつくねに、京野菜の代表的存在とも言える九条ネギが彩りを添え、柴漬けがその酸味と塩気で味を決めている“和”のポテトサラダです。



12種類の彩りサラダ〜すりおろし玉ねぎドレッシング

890 円

ノーザンルビーとシャドークイーンというカラフルなじゃがいも2種を中心に据え12種類もの野菜で脇を固めた豪華なサラダ。見た目にも美しく、さらに身体に取り入れることで美と健康にも良さそうな女性にとりわけ嬉しいサラダです。

甘味



龍のたまごのプリン

650 円

栄養価も高く味も濃厚でコクがあると高い評価を受けている“龍のたまご”を使用した贅沢過ぎるスイーツ。本来の卵の味わいだけで楽しむもよし、別添えのカaramelソースをお好みで足すもよし。“味変”も楽しめる特別なプリンです。



抹茶ティラミス

650 円

和スイーツとしての美味を追求した結果、見た目の美しさまでも得てしまった逸品。抹茶とコーヒーのある種対照的な苦味、マスカルポーネチーズの濃厚な甘味とチーズ特有のほのかな酸味…鍋の締めにとっと嗜みたくなるデザートです。

店舗情報

和の風情漂い、ゆったりと寛げる店内空間は、個室から座敷まで様々な席タイプをご用意し
宴会や会食、接待まで幅広いシーンにご活用いただけるように設けております。
名物・水炊き鍋をはじめとした鶏料理と、国から選び抜かれた銘酒で
ほっと心安らぐひと時をお楽しみください。



店舗一覧

さかえや 高田馬場總本店

東京都新宿区高田馬場 3-4-16 第二双葉ビル 1~2F 03-3360-8200
<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/takadanobaba>

さかえや 恵比寿本店

東京都渋谷区恵比寿西 1-9-12 03-5728-3322
<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/ebisu>

さかえや 浦和本店

埼玉県さいたま市浦和区東高砂町 11-1 浦和パルコ 5F 048-793-6522
<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/urawa>

さかえや 横浜みなとみらい本店

神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-8 045-682-2700
みなとみらい東急スクエア ③ 3階
<https://www.dd-holdings.jp/shops/sakaeya/minatomirai>

※表記価格はすべて税抜です。

宴会幹事さんの強い味方！お店予約でポイントが貯まる「DD POINT」

DD POINT は DD ホールディングスが提供するポイント会員サービスです。
全国 450 舗、150 ブランドで 1 ポイント=1 円でご利用いただけます。
店舗ごとにご利用額の約 10%を想定したポイント数が設定されており、
ご予約・ご来店するとポイントが貯まります。
またご利用人数に応じてポイントが貯まり、他社サービスと併用もできる
ため、会員数約 16 万人とご好評いただいているサービスです。

「DD POINT ご紹介サイト」

<https://www.dd-holdings.jp/about>

1名あたり500ポイントのお店で
<例えば>ご予約・ご来店10人の場合



獲得 **5,000** ポイント

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>