

## 伝説の“マウンテン肉鍋”食べ放題に悪魔的組み合わせの“痛風焼き”まで 数々の食トレンドを仕掛けた『九州黒太鼓 池袋』が 平成最後から新元号最初へ放つ、2019年春メニュー全貌公開！

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）が運営する九州料理居酒屋『九州黒太鼓 池袋』では、5月31日（金）まで曜日限定の食べ放題コース「★極★超悶絶コース」を展開するほか、冬季に特にご支持頂いた「贅沢★牡蠣×アン肝×白子の新痛風鍋」を一部リニューアル、「贅沢★牡蠣×アン肝×もつ×の新痛風焼き」として、春～夏シーズンも継続して提供いたします。



『九州黒太鼓 池袋』の顔とも言える看板メニューが「**肉肉肉×29 盛り火山鍋**」。

ここ数年、冬場に限らずお客様からのご支持も、マスメディアの注目も集め続けた究極のヒット作が元号が変わるという時代の節目の2019年春、「**肉肉肉×29 盛り火山焼き**」と名を改め、メイン料理に堂々就任した驚愕の高コスパ宴会コースが誕生しました。

その名も「**★極★超悶絶コース**」

「**肉肉肉×29 盛り火山焼き**」のメイン具材となる**5種類の肉が食べ放題**と、それだけでも衝撃過ぎるのに、九州の美味をお届けしてきた『九州黒太鼓 池袋』の通年看板メニュー**馬刺しとぶつ切りマグロも食べ放題**になるなど、太っ腹にも程が有る（!?“極めた”ラインナップです。

さらに、一瞬背徳感すら覚えるネーミングと組み合わせゆえ、秘かに人気を集めていたアノ鍋もパワーアップ。

2018-2019年冬『九州黒太鼓 池袋』に登場した新作鍋の中でも最大のヒット作となった

牡蠣やアン肝がたっぷりに入った贅沢な“**痛風鍋**”が

牛もつも仲間入りした“**痛風焼き**”として時代を飛び越えて再登板します。

2019年も、食トレンドの最先端を走る居酒屋『九州黒太鼓 池袋』にぜひご注目ください。

### 店舗情報

- 店舗名 九州黒太鼓 池袋（キュウシュウクロダイコ イケブクロ）
- 住所 東京都豊島区南池袋 2-16-8 鈴和ビル B1
- アクセス JR・地下鉄・東武東上線・西武池袋線 各線 池袋駅 西武口 徒歩3分
- TEL 03-3985-2191
- 営業時間 月～木・日・祝日 17:00～23:30（L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00）  
金・土・祝前日 17:00～翌3:00（L.O.2:00、ドリンクL.O.2:30）
- 定休日 無
- 席数 180席
- URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/kurodaiko/ikebukuro>



**【3時間食べ放題&飲み放題】★極★超悶絶コース**

**1人前 4,980円 (税込)**

《コース内容》

- 新鮮野菜盛り合わせ 青唐辛子味噌添え
- ローストビーフ 月見仕立て
- 宮崎名物！チキン南蛮
- 【食べ放題】肉肉肉×29 盛り火山焼き
  - ・豚肩ロース ・豚バラ肉 ・牛バラ肉 ・牛ホルモン ・鶏モモ肉
  - ・鍋野菜（キャベツ・ネギ・玉ネギ・もやし・ニラ・えのき・舞茸・しめじ）
- 【食べ放題】厳選馬肉の馬刺し
- 【食べ放題】マグロぶつ切り
- ♂の肉海峡

※日曜～木曜限定

※ご予約は2名様より承ります。



**“元祖マウンテン肉鍋” 牛肉・豚肉・鶏肉&野菜食べ放題！**

高々と盛り上げたキャベツの山に、豚ロース肉を巻き上げた『九州黒太鼓 池袋』の看板中の看板商品「肉肉肉×29 盛り火山鍋」が新展開！メイン具材は豚肩ロース肉に止まらず、牛バラや牛ホルモン、さらには鶏モモ肉まで、牛・豚・鶏と豪華な顔ぶれ。肉類を優しく受け止める野菜や茸も、キャベツ、玉ネギ&長ネギ、ニラ、もやし、えのき、舞茸、しめじと揃えました。“火山焼き”となり、2019年の春も旋風を起こしそうな“元祖マウンテン肉鍋”の新たな魅力を、この機会に存分にお楽しみください。



**脇役も主役級！厳選馬肉とぶつ切りマグロで一層豪華に！**

古くから“桜肉”とも呼ばれ、その名からも春という季節が最も似合いそうな馬刺し。近年は、高たんぱく質・低脂質のヘルシーな肉としての側面も脚光を浴びるこの赤身肉も食べ放題！さらに赤身肉界の“海の王様”マグロの刺身までもが食べ放題になっているところが、このコースの見逃せない驚きポイント。山と海、二大赤身肉の競演に加え「宮崎名物！チキン南蛮」や、米と麺の両方を楽しめる欲張りなシメメニュー「♂の肉海峡」など、脇役までもが主演レベルのコースラインナップです。

**冬のヒット作が春夏仕様にリニューアル！ブーム続く? “痛風焼き”**



**贅沢★牡蠣×アン肝×もつの新痛風焼き**

**1人前 2,480円 (税抜)**

その悪魔的な魅力ゆえ『九州黒太鼓 池袋』でも、ひっそりと存在感を放っていたスターがこの春ついに明るみに…!?海のミルクと呼ばれる牡蠣、濃厚な味わいがクセになるアン肝、とろけるような脂の旨みをたっぷりと蓄えた牛もつ、の豪華スターたちに、海老&蟹も参戦し一層罪悪感たっぷりの組み合わせになりました。タブーな組み合わせだとしても、人生で一度は味わわずにはいられない究極が集うひと鍋。不健康なメニュー名にひるまず、楽しい宴席のお供として、罪悪感すらシェアするようにご賞味ください。

※ご注文は2名様より承ります

**【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 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

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