

これぞ鍋界のパンドラの箱!? 禁断の蓋を開いて飛び出すは… スパイスまみれに、高級食材大集合に…まさかの闇鍋まで! 全52種乱れ咲き! 『九州黒太鼓 池袋』2019-20冬鍋情報

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、2019-20 冬シーズン限定商品として、新作 16 種を含む全 52 種類の鍋メニューを、2019年10月3日（木）より提供開始いたします。



九州の地で生み出される美酒の数々をこよなく愛し、その酒と、酒に似合う“旨かもん”を日本の中心でお届けしてきた『九州黒太鼓 池袋』は冬の訪れを告げる頃、もう一つの顔を見せます。

日本人がこの季節、何故か恋しくなり、海外からのお客様をも魅了する鍋料理。

今年も、定番から流行最先端（過ぎる!?!）変わり種まで、**全52種**のラインナップが顔を揃えました。隙なく流行を捉えたい方も、気の置けない仲間やご家族と唯々心身ともに温まる時間を過ごしたい方も、万人の心と身体を満たす『九州黒太鼓 池袋』の冬鍋にぜひご注目ください。

元号が変わっても尚進化を続ける“最強肉山鍋”進化を続ける“最強肉盛り鍋”



① 生スパイス緑 肉肉肉×29 肉盛り鍋 ～生スパイス仕立て～ 一人前 1,990 円

圧倒的見た目インパクトと、見た目を裏切らぬ旨さゆえ、登場以来メディアの注目を集め続け、数多くの類似品をも世間に生み出した『九州黒太鼓 池袋』の絶対的王者・肉盛り鍋シリーズに今年もトレンド最前線を行く新作が誕生しました。

キャベツに豚肩ロース肉を巻き上げた約 29（ニク）cm の肉山の頂上に掛けられているのは、夏場からじわじわ人気上昇している“生スパイス”肉山の麓に並々と注がれたスープにもたっぷり含まれています。流行をしっかりと押さえつつ、身体を芯から温めてくれるスパイシーな鍋は、この冬チェックせずにはいられないニュースターです。



ニュースターだけでなく、レギュラーメンバーも変わらぬ人気ゆえに今年も健在。元祖にして未だ人気 No.1 の地位を譲らない「② 元祖 肉肉肉×29 盛り鍋～辛味噌火山仕立て～」(一人前 1,740 円)、豆乳にチーズという魅惑的な組み合わせが主に女性の心を捉えて離さない「③ 雪山 肉肉肉×29 盛り鍋～雪山純白仕立て～」(一人前 1,860 円)、国産牛肉を使ったワンランクアップ格上げの肉山「④ 肉肉肉×29×29 牛牛牛 29 盛り豪華鍋」(一人前 2,710 円)、昨年初登場、独自に配合した「ドラゴンスパイス」の痺れる旨辛さが、新たな肉山鍋ファンを生んだ「⑤ ドラゴン 肉肉肉×29 盛り鍋 ～旨辛仕立て～」(一人前 1,860 円) の全 5 肉山が、皆様の登頂をお待ちしております。



⑥ 生スパイススープに衝撃が走る飲む生スパイススープ鍋

一人前 1,990 円

こちらは、生スパイスをたっぷりを使用したスープをメイン、具材はサブに置いたという斬新過ぎる“飲むスープ鍋”。赤&青の唐辛子や山椒を独自に掛け合わせたオリジナルの生スパイスのスープは、試行錯誤の甲斐あって、新時代の始まりを告げるにふさわしい、新たな旨みと刺激を醸し出しています。



⑦ 辛×辛×辛 激辛唐唐唐辛子鍋

一人前 1,780 円

この鍋がテーブルに届いた時。尋常ではなく辛い者好きな方は狂喜し、そうでない方は一瞬怯むことが予想される真っ赤な唐辛子まみれの鍋。けれどひとたび火に掛けると、強烈に刺激的ながら、食欲をそそる香りが立ち上ります。唐辛子に含まれるカプサイシンは、新陳代謝も促進し健康面でも◎の成分です。



⑧ ニンニク×にんにく×大蒜 THE★にんにく鍋

一人前 1,880 円

“この後”を考えると躊躇はするものの、抗えない引力を持つ食材・ニンニク。生ニンニクに揚げニンニク、形状も、丸のままやスライス、ペーストと様々。さらに、ニンニクの芽まで投入した前代未聞のニンニク尽くしの鍋！明日何も予定が無く密かにエネルギーチャージしたい時にオススメです。



⑨ 旨み&辛味の三元豚唐辛子しゃぶしゃぶ

一人前 1,990 円

豚肉の“美味しいとこどり”をして仕上げられた三元豚の肉を、見るからに辛い真っ赤な唐辛子スープの地で“しゃぶしゃぶ”してお楽しみいただく鍋。三元豚の脂の甘みと、唐辛子に生七味と生胡椒がアクセントを効かせたスープの辛さとが絶妙のバランスで調和し、想像以上の旨みの境地に誘います。

あらゆる常識を覆してきた鍋料理専門店がついに究極の禁じ手を打った…！

⑩ ★闇鍋★

一人前 1,780 円

日本の鍋文化の中でも異色の存在“闇鍋”。ご家庭で楽しむある種のエンターテインメントとして、時に一大ブームをも巻き起こしてきたこの鍋カテゴリーが、まさか「鍋専門店」に晴れやかにその姿を現すとは…！禁断に敢えて踏み込んだ『九州黒太鼓 池袋』ならではの挑戦的な鍋が誕生しました。

オーダーを頂いた後差し出されるBOX。そこからお客様には「メイン具材」「野菜」「スープ」「おまけ」の各カテゴリから、一つずつカードを選んで頂くと、そこに書かれた材料の組み合わせによって、マイオリジナル闇鍋が完成します。運が良ければ、驚くほどの高級食材も当たりますが、万が一運が悪ければ…！ギャンブル要素満載のこの鍋は、年末の運試しに最適かも!?宴会アイテムとしても、場が盛り上がること必至です。





⑪ チーズ好きのための8種類チーズすきやき

一人前 2,560 円

冬のご馳走の代表格の一つがすきやき。その中でも、チーズ好きさんにとっては正真正銘のご馳走となるすきやきを創ってしまいました。甘じょっぱいすきやきのタレとチーズの塩気の相性は想像以上に抜群。ハードにフレッシュ、青カビや白カビなど、8種もの個性的なチーズの新境地をお楽しみください。



⑫ ★極★蟹味噌×蟹味噌×蟹味噌 極み蟹味噌鍋

一人前 2,380 円

日本人がイメージする冬の味覚、その海側の横綱を張る食材こそ蟹。その蟹を隅から隅まで味わい尽くすべくご用意した鍋がこちら！蟹の身は勿論、その身の甘さを引き立てる蟹味噌もたっぷりをご用意しました。『九州黒太鼓 池袋』が誇る“極”シリーズの中でも今冬一推しのご馳走鍋です。



⑬ GREEN ぐりんぐりんカレー鍋 一人前 1,980 円

ココナッツミルクのまろやかな甘さと、唐辛子の刺激的な辛さが絶妙にマッチし、人気を拡大し続けるタイ料理「グリーンカレー」を大胆に鍋にアレンジしました。鍋一面に広がるバゲットにスープを染み込ませて口に運べば…鍋のお供は米！との規制概念を軽く覆す未知の世界が開けます。



⑭ たっぷりとろろのふわふわとろろ鍋 一人前 1,780 円

つくね団子や野菜が鍋の中でグツグツと踊り始めた頃、ふわあっととろろ芋を注ぎ掛けることで完成する、ムービージェニックでありながら、唯々美味しくもあるTHEあったか鍋。とろろには胃の粘膜を保護し消化機能をアップさせる成分も含まれているので、宴会続きの冬の内臓にも優しい存在です。



⑮ ラムパクレモンのラム肉しゃぶしゃぶ 一人前 1,880 円

牛・豚・鶏という、日本の三大定番肉に追いつけ追い越せの勢いを見せる人気肉が羊。脂肪燃焼を促すと言われる L-カルニチンを多く含む羊の肉・ラムを、甘みと酸味が絶妙な世界の三大スープの一つ・トムヤムクンスープの中にくぐらせれば、あらゆる罪悪感が雲散霧消すること間違いなし！



⑯ ★極★馬肉の瞬間しゃぶしゃぶ 一人前 2,280 円

日本では古くから食され、低カロリー＆低脂肪＆低コレステロール、さらに高たんぱく質と、健康面の実力が近年急激に脚光を浴びている馬肉。中でも刺身で食べても良いほど新鮮な肉をしゃぶしゃぶとしてご用意しました。ほんの一瞬だけ、鍋にくぐらせ桜色に変わったところを逃さずお召し上がりください。

定番を大胆にアレンジした要 Check の新作3選

- ① ★極★蟹×海老×鯛 極上!! 海鮮極み鍋 3,360 円
- ② レアレアレア&生々生なまぐろのすき焼き 2,280 円
- ③ 定番&THE ドシムル牛タンしゃぶしゃぶ 1,890 円

※表記価格はすべて税抜、一部を除き一人前です。

※鍋商品のご注文は2名様より承ります。

九州・福岡のご当地鍋が平成最初の鍋ブームを生んだ！令和では揺るがぬ定番の地位を築くもつ鍋

- ④ 博多もつ鍋 銀(鶏白湯) 1,520 円 / ⑤ 博多もつ鍋 醤油 1,490 円 / ⑥ 博多もつ鍋 辛味噌 1,690 円
- ⑦ 博多もつ鍋 旨塩 1,490 円 / ⑧ 博多もつ鍋 グリーンカレー 1,740 円 / ⑨ 牛もつすき焼き 1,880 円
- ⑩ 博多もつ鍋あごとし明太子 1,990 円 / ⑪ スーパー明太子まみれもつ鍋 2,290 円

ぶっ飛び&人気過ぎて継続登板の『九州黒太鼓 池袋』オリジナル鍋

- ⑫ 贅沢★牡蠣×あん肝×白子の新痛風鍋 2,710 円
- ⑬ チーズ&チーズ&チーズのトリプルチーズ鍋 2,210 円
- ⑭ 韓国×イタリア★チゲモツツアレラチーズ鍋 1,810 円
- ⑮ きのご×木の子×茸★キノコまみれ鍋～まーらー～ 1,910 円
- ⑯ きのご×木の子×茸★キノコまみれ鍋～山芋とろろ～ 1,910 円
- ⑰ 鶏肉と明太子のぶっかけとろろチーズ鍋 1,790 円 / ⑱ スーパー☆レタス豚巻きロール鍋 1,780 円
- ⑲ 鬼旨辛★中華スパイスまみれのドラゴンしゃぶしゃぶ 1,780 円
- ⑳ 高高高★ニラタワー肉鍋 1,670 円 / ㉑ 辛辛辛どっさりパクチーの辛鍋 1,880 円
- ㉒ シラス! シラス! シラス! ぶっかけ湯豆腐 2,150 円
- ㉓ 塊肉の THE ステーキ鍋 一台 9,800 円



ヘルシーだけど満足度高し! ヴァリエーションも豊かなしゃぶしゃぶ

- ㉔ 浅利と蛤の貝貝まみれ 雪見ブリしゃぶしゃぶ 1,990 円
- ㉕ どっさりパクチーのしゃぶしゃぶ 1,880 円
- ㉖ ほうれん草と豚バラ肉の旨コク! スパイシーカレーしゃぶしゃぶ 1,780 円
- ㉗ 豚肉×梅肉 氷温熟成豚と水菜の梅しゃぶしゃぶ 1,710 円



鍋はやっぱり定番が良い...そんなお客様を思い、鍋専門店が心をこめてご用意した日本人の心のふるさと鍋

- ㉘ 貝貝貝★貝まみれ鍋 1,980 円 / ㉙ 骨付き鶏と自家製鶏つくね濃厚水炊き 1,880 円
- ㉚ 揚げ餅と生麩の鬼みぞれ鍋 1,780 円 / ㉛ あぶり鶏とお餅の塩カボス鍋 1,610 円
- ㉜ 王道たっぷり鶏つくねの団子鍋 1,590 円

フォアグラやサーロイン肉など陸の豪華食材と、牡蠣や鯛など海の幸が、咲き競うご馳走鍋

- ㉝ 牛サーロインすき焼き 2,580 円 / ㉞ ★極★鰻×フォアグラ×サーロイン 豪華極みすき焼き 2,980 円
- ㉟ 牡蠣×かき×牡蠣★牡蠣まみれ湯豆腐鍋 2,480 円 / ㊱ ~自家製塩出汁~ 贅沢★海鮮ちゃんご鍋 1,980 円

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>



【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>