

## 【2019年トレンド鍋】

今年注目の「生スパイス鍋」、罪深い美味しさの贅沢鍋「痛風鍋」  
 ひと工夫加えたこだわりの絶品鍋が10月21日（月）より登場！！

# 本格和食居酒屋『隠れ房』2019 鍋フェア

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）が運営する本格和食居酒屋『隠れ房』新宿、池袋、青山、町田、川崎の5店舗では2019～2020年冬向けの鍋フェアメニューとして、こだわりの絶品鍋にひと工夫加えた今年新鍋メニュー3種を10月21日（月）よりスタートいたしました。

### 生スパイス鍋

大山鶏の上品な清湯スープに「純胡椒」「生七味」がやみつきの美味しさ  
 『コラーゲンスープと和スパイスの鶏鍋』1人前 1,790円

※ご注文は2人前～



大山鶏から出る濃厚な出汁と塩水で締めた大山鶏もも肉を使用した鶏鍋です。  
 辛みのアクセントとして、生の胡椒を塩漬けにした「純胡椒」と、唐辛子をはじめ山椒のピリリと痺れる辛味と柚子の爽やかな香りが効いた「生七味」の2種類の生スパイスを加え、シンプルな鶏鍋の旨みをより一層引き立たせました。

### 贅沢海鮮 痛風鍋

白子、あん肝、蟹、牡蠣をあん肝焼き味噌の濃厚スープで食す贅沢海鮮鍋  
 『鱈白子と魚介の濃厚あん肝味噌鍋』1人前 3,000円

※ご注文は2人前～



丁寧に仕込んだあん肝の焼き味噌を使用した濃厚な味わいの海鮮味噌鍋です。  
 具材には白子、あん肝、ずわい蟹、牡蠣などを盛合せ、食材から出る濃厚な出汁で時間とともに変化する海鮮の贅沢で豊かな味わいをお楽しみいただけます。

一般的な鰹節と一線を画す最高級鰹節「本枯節」の出汁で上品な香り豊かなしゃぶしゃぶを

『<sup>ほんかれぶし</sup>“本枯節香る”牛タンしゃぶしゃぶ』 1人前 2,290円 ※ご注文は2人前〜



一般的な鰹節に比べ、作る工程や期間など何倍もの手間を加えた最高級の鰹節・本枯節で取ったシンプルながらも上品で香り豊かな出汁でお召し上がりいただく牛タンしゃぶしゃぶです。シャキシャキの葱とレタスを巻いてさっぱりとお召し上がりください。

### 日本の四季を感じる旬の素材を味わう本格和食店「隠れ房」

自然をモチーフにしたシックとエレガントさを併せ持つ落ち着いた個室空間で日本の四季を感じる旬の素材を味わう本格和食店「隠れ房」。芳醇な香りと舌の上でとろける濃厚な味わいの日本が誇る高級食材・黒毛和牛をはじめ、熟成によりさらに旨味が増した氷温熟成豚、柔らかでジューシーかつ安心安全に育った「つくば鶏」や旬の鮮魚など厳選食材を使用。和食の技術を凝縮された前菜から「土鍋ごはん」「蕎麦」など、最後の最後までこだわり抜いた本格和食でおもてなしいたします。



#### <「隠れ房」店舗一覧>

##### 隠れ房 新宿

東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 7F 03-5369-4437  
<http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/shinjyuku>

##### 隠れ房 池袋

東京都豊島区東池袋 1-41-4 池袋とうきゅうビル 6F 03-5957-7110  
<http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/ikebukuro>

##### 隠れ房 南青山

東京都港区南青山 5-4-40 A-FLAG 骨董通り B1 03-5778-9764  
<http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/minamiaoyama>

##### 隠れ房 町田

東京都町田市原町田 6-13-17 アーバンミサワビル 3F 042-710-5326  
<http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/machida>

##### 隠れ房 川崎

神奈川県川崎市川崎区駅前本町 8 ダイスビル 7F 044-221-0351  
<http://diamond-dining-shops.jp/kakurebo/kawasaki>



※価格は税抜表示です。

【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 広報部 亀田

TEL : 03-6858-2192 / FAX : 03-6858-2193

ダイヤモンドダイニング HP : <http://www.diamond-dining.jp> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)