

【2019年トレンド鍋】

もつ×モンスター級にんにく、もつ×豪華海老、もつ×とろ〜りチーズ、
 もつ×納豆キムチ、もつ×激辛、もつ×もつ×もつのポンドもつ etc…
 驚きの進化を遂げたもつ鍋 11種が 10月28日(月)より登場!!

串焼き・もつ鍋専門店 『腹黒屋』 もつ鍋フェア

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）が運営する串焼き・もつ鍋専門店『腹黒屋』の新橋、田町、品川、横浜の4店舗では、味も見た目も驚きの進化を遂げた新・鍋メニュー11種と定番鍋2種の計13種のもつ鍋を10月28日(月)よりご提供スタートいたします。

モンスター級
 ニンニク
 ×もつ鍋

これでもか!!! とニンニクをとことん乗せたモンスター級のニンニク鍋
 『腹黒ガーリックモンスター鍋』



中央で存在感を放つ丸ごとの揚げニンニクをはじめ、どっさり揚げニンニク、ガーリックチップスなど、モンスター級にニンニクがたっぷり入ったニンニク好きにはたまらない鍋です。クセになる味わいのためハマり過ぎ・食べ過ぎにご注意ください。
 忙しい年末にスタミナをつけたい方、チームで気合を入れたい方にぜひおススメしたいパワーチャージ鍋です。

【価格】

1人前 1,590円

※ご注文は2人前から

伊勢海老
 ×もつ鍋

豪華すぎる!!! 伊勢海老を丸々一匹ドーンと入れた贅沢もつ鍋
 『濃厚伊勢海老味噌もつ鍋』



高級食材・伊勢海老が丸々一匹入った、当店インスタ映えNO.1のもつ鍋です。
 スープには、濃厚な海老味噌をはじめ、海老まるごと一匹の旨味がぎゅぎゅぎゅっと詰まっております、もつの美味しさを引き立てます。
 目標達成のお祝いや取引先とのご宴会でのおもてなしなど、ここぞ!という時に活躍する豪華もつ鍋です。

【価格】

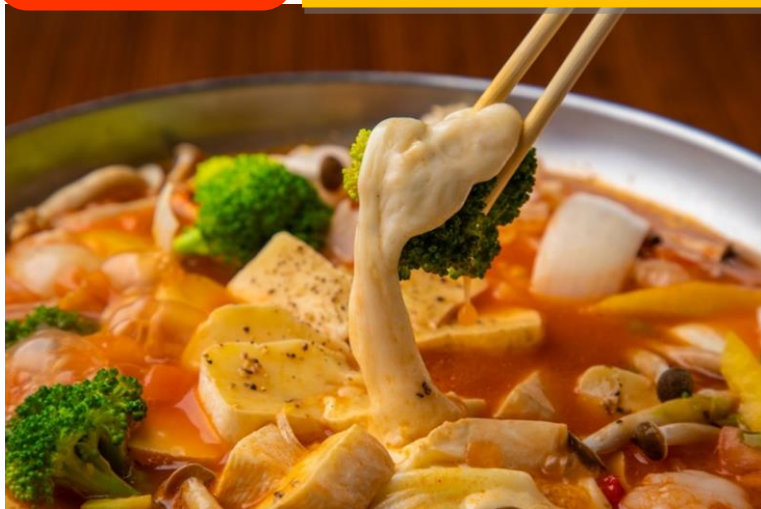
1人前 2,800円

※ご注文は2人前から

トマト+
とろ〜りチーズ
×もつ鍋

モッツアレラチーズがとろ〜りとろける、さっぱり爽やかもつ鍋

『トマトチーズもつ鍋』



とろ〜りチーズと酸味のあるトマトスープが意外なほどもつとマッチ！！もつ鍋の脂っこさが苦手な方でもさっぱりとお召し上がりいただける新感覚のもつ鍋です。

チーズはカマンベールとモッツアレラの2種のチーズを使用。ブロッコリーやパプリカ、フレッシュトマトなどが入り、彩りも見た目も華やでSNS映えも抜群。

【価格】

1人前 1,590円

※ご注文は2人前から

納豆+キムチ
+チーズ
×もつ鍋

納豆、キムチ、チーズの人気発酵食品ともつ鍋の夢のコラボレーション

『発酵美人もつ鍋』



味の相性も抜群な納豆とキムチ、チーズの3つの人気発酵食品がもつ鍋と夢のコラボレーション！最近注目される「腸活」で体も喜ぶヘルシー鍋が完成しました。

もつのコラーゲンと発酵×発酵×発酵の掛け算で、食べたら美人になるかも!?

【価格】

1人前 1,590円

※ご注文は2人前から

牛すき焼き
×もつ鍋

甘い割り下ですき焼きともつ鍋が同時に楽しめる贅沢鍋

『牛すき焼きもつ鍋』



甘い割り下で国産牛肉のすき焼きともつ鍋が同時に楽しめる贅沢なお鍋です。

牛肉はもちろん、もつも卵黄と絡めてお召し上がりいただくと今までにない、新しいもつ鍋に出会えます。

すき焼きかもつ鍋か迷ったら、どちらも楽しめるこの鍋に決まり！！

【価格】

1人前 2,200円

※ご注文は2人前から

激辛×もつ鍋

レベル1のピリ辛～レベル5の激辛まで。辛さで選べる旨辛もつ鍋

『ピリ辛～激辛 選べる赤辛もつ鍋』



激辛ブームの昨今、もつ鍋にもそのブームが到来！辛さのレベルは1～5までの5段階ご用意。辛党の皆さまのご期待に応えてしっかり辛いもつ鍋に仕上げておりますので、ぜひチャレンジしにお越しください！

時折、コクのある甘さのもつが優しく舌を労わります。

【価格】

1人前 1,490円

※ご注文は2人前から

☆辛さトッピングのレベルは5段階

1辛は+100円～5辛+500円

【その他、新作鍋メニュー】



ポンドもつ鍋

1人前 1,790円

もつの総重量1ポンド！！（約450g）思う存分、もつに溺りたいあなたに贈るもつもつもつともつ三味の鍋です。翌朝鏡を見るのが楽しみになるかも！？



スパイシー黒カレーもつ鍋

1人前 1,490円

「腹黒屋」特製の黒カレー鍋が登場！ジャガイモなどカレーならではの具材も入り、しっかりとスパイスを効かせた香りと味わいが食欲を増進させます。



ウマ辛！台湾もつ鍋

1人前 1,690円

ほどよい辛さのピリが癖になる人気の「台湾ラーメン」をもつ鍋にアレンジ！ご想像どおり、メのラーメンとの相性は間違いのない美味しさです。



高菜明太もつ鍋

1人前 1,790円

もつ鍋の人気No.1 トッピング・明太子に加え、味わいのアクセントになる博多ラーメンでも人気の「高菜」をトッピング。さらに今年は昨年に比べ、明太子増量！



濃厚海老味噌もつ鍋

1人前 1,890円

ありそうでなかった海老ともつの組み合わせですが、濃厚な海老の味わいを効かせた味噌ベースのスープにぷりぷりのもつがよく合います。

※価格は税抜表記です。

※鍋は2人前よりご注文ください。

柔らかジューシーな「つくば鶏」の串焼きと国産牛もつ鍋の店



水と空気がきれいな筑波山麓の豊かな自然のなか、健康に育てられる「つくば鶏」。安全安心はもちろん、本物の美味しさを追求し、鶏独特の臭みのない、柔らかくジューシーな肉質の鶏に育てています。

「腹黒屋」ではこの美味しい「つくば鶏」を丁寧に炭火焼でご提供。素材を生かした味わいとふっくらした食感、炭火ならではの香りをお楽しみいただけます。

漆黒の炭火で焼き上げた当店自慢の「つくば鶏」の串焼きをはじめ、博多といえばコレ！プリプリの大ぶり国産牛もつの「もつ鍋」もご用意しています。

腹黒屋 品川 <https://www.dd-holdings.jp/shops/haraguroya/shinagawa>

東京都港区港南 2-3-26 モンテーヌ品川ビル 2F
J R 品川駅 港南口 徒歩 1分
03-5461-4763



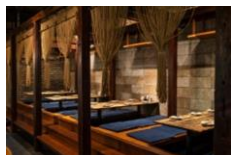
腹黒屋 新橋店 <https://www.dd-holdings.jp/shops/haraguroya/shinbashi>

東京都港区新橋 2-15-8 新橋 W.B ビル 3F
J R ・地下鉄各線 新橋駅 徒歩 1分
03-5512-2778



腹黒屋 田町 <https://www.dd-holdings.jp/shops/haraguroya/tamachi>

東京都港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1
J R 田町駅 西口 徒歩 1分
03-3451-3866



腹黒屋 横浜 <https://www.dd-holdings.jp/shops/haraguroya/yokohama>

神奈川県横浜市西区南幸 2-6-6 DD・Z-POINT1F
JR 線、私鉄各線、地下鉄 横浜駅西口より徒歩 3分
045-324-2839



【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・佐々木

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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <https://www.diamond-dining.com>