

・・・日本有数の繁華街・渋谷で**温泉街**の寛ぎを・・・
 ヘルシー&あったかグルメの代表“せいろ蒸し”と銘酒に癒される
 『霧乃個室 蒸し屋清郎』グランドメニューリニューアル！

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、蒸し料理と産直鮮魚が自慢の個室居酒屋『霧乃個室 蒸し屋清郎』（渋谷）は、グランドメニューをリニューアルいたしましたのでお知らせいたします。



古来より、日本人の心と身体を癒してきた温泉郷。
 日本各地に点在する温泉の名所は、火山列島・ニッポンの一面として、
 その圧倒的な熱量とともに数々の美味をも生み出しました。

『霧乃個室 蒸し屋清郎』

ここはそんな美味たちを、寛ぎの空間とともにお届けする場所です。

看板はたっぷりの蒸気で具材を蒸し上げる「せいろ蒸し」。

この主役を引き立てる、実力派の脇役たちも顔を揃えました。

さらに、こだわりがもうひとつ…それが日本全国より厳選した日本酒。

薫酒（くんしゅ）、爽酒（そうしゅ）、熟酒（じゅくしゅ）、醇酒（じゅんしゅ）。

味と香りのバリエーション豊かな全16種の美酒と料理のペアリングをお楽しみいただけます。



今宵、温泉街の風情漂うこの場所で一献傾け、日頃の疲れを癒すひと時を。

店舗情報

- 店舗名 霧乃個室 蒸し屋清郎（キリノコシツ ムシヤセイロウ）
- 住所 東京都渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B2
- アクセス J R、地下鉄銀座線、東急東横線 各線渋谷駅 徒歩 5分
- TEL 03-3770-5741
- 営業時間 17:00～23:30（L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00）
- 定休日 無 ※年末年始の営業日・営業時間は変わる事がございますので詳細は店舗までお問い合わせ下さい。
- 席数 100席
- URL <https://www.dd-holdings.jp//shops/seiro/shibuya>





国産和牛のせいろ蒸し

国産豚のせいろ蒸し

一人前 1,280 円

一人前 980 円

※ご注文は2名様より承ります。

湯気でけぶる温泉街を思わせる「せいろ蒸し」こそ『霧乃個室 蒸し屋清郎』の看板。具材は、黒毛和牛と国産豚肉という、いずれも日本の土地で大切に肥育された2種の肉からお選びいただけます。牛と豚、それぞれの肉質の違いに合わせて時間と火加減を調整し、瑞々しい野菜と併せて蒸し上げた「せいろ蒸し」は素材の旨みと栄養を逃さず閉じ込めています。蒸し上がりを少し我慢して最後の“蒸らし”を施したら、いよいよ檜香る蒸籠の蓋を開く時…!

風味豊かな秘伝の出汁にたっぷり浸してお召し上がりください。

『霧乃個室 蒸し屋清郎』出汁のこだわり

「せいろ蒸し」は、余計な味付けをせず、肉や野菜本来の旨みを楽しむ繊細な料理。それゆえに、つけダレには徹底的にこだわったオリジナル配合の「自家製出汁」をご用意しています。ベースとなるのは、秋田の伝統的な調味料・しょつづ。魚醬であるしょつづには、原料の魚の旨み成分が凝縮されています。そこに惜しみなくかつお節を加え、徹底した温度管理のもと丁寧に仕込みを行い、素材の良さを引き出したものに仕上げています。



主役の登場までのお楽しみ！こだわりの“蒸し”料理四選



フカヒレと季節野菜の手作り焼売

680 円

「せいろ蒸し」による“蒸し”の技術を応用した自信作。脂に甘みのある国産豚肉と、ツルツル&シコシコした食感も魅惑的な高級食材・フカヒレに、旬の野菜を混ぜ合わせてタネとした『霧乃個室 蒸し屋清郎』のオリジナルです。



黒枝豆のせいろ蒸し

580 円

おつまみの定番と言えば枝豆。しかし、定番＝平凡と侮ることなかれ！実が大きな黒枝豆は、たっぷりと蒸気を浴びて、豆の一粒一粒が、輝くような瑞々しい仕上がりに。ホクホクしたその食感も未知の体験となるかもしれません。



蟹と雲丹の海鮮茶碗蒸し

680 円

日本料理の中で、広く親しまれている“蒸し”料理の一つが茶碗蒸し。『霧乃個室 蒸し屋清郎』でをご用意した茶碗蒸しは、蟹のほぐし身と雲丹、さらにいくらがたっぷりと乗った“海の宝箱”主役の登場を待つ間にゆっくりと味わいたい一品です。



蛤と青さ海苔の吟醸バター蒸し

680 円

酒で蒸すことによって、その身はふっくらと、さらに旨味もしっかりスープに加わった、蛤という貝の魅力余すところなく引き出した一品。青さ海苔の磯の風味とバターのコクの絶妙なバランスは、食欲だけでなくお酒をも進めてしまいます。



大鉢旬魚 海宝盛合せ

一人前 650 円 ※写真は四名盛り

銘酒が揃う湯処（ゆどころ）。それゆえか、ここには海辺から、酒の肴としてはこの上ない幸が、日々続々と届きます。それらを厳選し、大皿に豪快に盛り付けました。米粒を削り上げ研ぎ澄ました味わいに仕上げられた吟醸酒とは特に好相性です。



阿波尾鶏もも肉と芹牛蒡の鉄板瓦焼き

1,280 円

歯応えをしっかりと感じる引き締まった身質とコクがある味わいが特徴の阿波尾鶏。爽やかな芹の香りをアクセントにしつつ、醤油をベースにした濃い目のタレを掛け焼き上げれば、純米酒など口当たり強めの日本酒とよく合います。

心もお腹も和むご飯



本日旬魚のなめろう茶漬

680 円

元々漁船の上で食された“漁師飯”として発展した「なめろう」。その由来ゆえ、魚の新鮮さが信条。脂の乗り切った季節の旬魚を叩きにして、ほかほかのご飯の上に乗せ、温かなだし汁を注ぐ茶漬は、贅沢の極みとも言えるシメ飯です。



鰻の田舎風わっぱ飯

980 円

薄い木の板を丸く曲げて作られた器「わっぱ」の中に、ご飯と具材を盛り込んだ東北を起源とする郷土料理「わっぱ飯」は、蒸し料理を看板に掲げる店ならではのご飯もの。鰻を中心に、しいたけに玉子焼きと具だくさんで、満足度も高い一品です。

迷った時にオススメ！“いいとこどり”のコースメニュー

看板メニューの「せいろ蒸し」を中心に、見た目も華やかな八寸など、宴席が盛り上がること間違いなしのコースラインナップもご用意。メイン料理の選択肢に海の幸満載の鍋も加わった 12 月限定のプランは、忘年会には特にお薦めです。

【12 月限定】メインが選べる『霧乃個室 蒸し屋清郎』宴会コース 4,500 円 ※2 時間半飲み放題付（金土祝前日は 2 時間）

【前菜】豪華大皿お造り八寸

- ・海老と青菜の胡麻味噌和え ・梅貝の甘煮 ・半熟煮玉子
- ・衣かつぎ ・焼き鯖棒寿司

【焼物】特選牛の陶板ステーキ

【煮物】揚げ出汁卵と旬野菜の柚香餡

【揚物】和牛メンチカツと蓮根磯部上げ

【炊物】若鶏もも肉と冬大根の旨煮

【困物】国産黒毛和牛のせいろ蒸し or ずわい蟹と鮭いくら粕味噌鍋

【丼物】（せいろ蒸しの場合）讃岐うどん / （粕味噌鍋の場合）からすみ雑炊

【甘味】季節のアイス



※季節及び仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

【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

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