

牛鍋、深川めし、天麩羅…今こそ東京の食の魅力を再発見する旅を…！

「東京再発見～Re:Discovery TOKYO」

新和食ダイニング『隠れ房』全6店舗でフェア開催

株式会社 DD ホールディングスの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）が運営する新和食ダイニング『隠れ房』では、新宿、池袋、南青山、町田、川崎の各店において、「東京再発見～Re:Discovery TOKYO」フェアを、2020年7月18日（土）から8月31日（月）までの期間限定で開催いたします。



江戸、明治、大正、昭和、平成、そして令和へと。

首都として、あらゆる“ニッポン”の中心であり続けた東京。

ここではまた、人々の心に根ざした食文化が育まれ発展してきました。

東京で生まれ育った方、夢を抱いて日本各地から上京された方。

多くの人に愛され、憧れの的だった都市・東京が未曾有の災禍に襲われている今この時にこそ、

時を越え、大切に大切に育まれてきた東京の食の魅力を再発見していただけたら…！

その思いから「**東京再発見 ～Re:Discovery TOKYO**」フェアを

『隠れ房』ブランド全6店舗で開催いたします。

“新和食ダイニング”として日本の旬彩を手掛けてきた『隠れ房』が

今一度、東京という街に丁寧に向き合い掘り起こした食の歴史と魅力の数々。

もしかしたら、貴方をご存知の東京の魅力は、ほんのわずかな一面なのかも。

一品一品を通して、東の間味の歴史旅をお楽しみください。



展開店舗一覧

| | | |
|-----------------|---|--------------|
| 隠れ房 新宿店 | 東京都新宿区新宿 3-15-11 アドホック新宿ビル 7F | 03-5369-4437 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/shinjyuku | |
| 隠れ房 池袋店 | 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 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/ikebukuro | |
| 隠れ房 南青山店 | 東京都港区南青山 5-4-40 A-FLAG 骨董通り B1F | 03-5778-9764 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/minamiaoyama | |
| 隠れ房 町田店 | 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 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/machida | |
| 隠れ房 川崎店 | 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 8 ダイスビル 7F | 044-221-0351 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/kawasaki | |
| 御庭 新宿 | 東京都新宿区新宿 3-37-12 新宿 NOWA ビル 7F | 03-5366-1072 |
| | https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/shinjyukuoniwa | |

隠れ房
新和食 Dining



厚切り国産牛の黒牛鍋 1人前 2,940円 ※ご注文は2人前より

文明が開化した明治初期、西洋の肉食文化を取り入れた「牛鍋」は首都となった東京で熱狂的に支持され、文明開化の象徴ともなりました。そんな#東京グルメの原点とも言える「牛鍋」を、黒味噌を使ってさらに進化させました。生産者の皆様により大切に肥育された国産牛を厚切りにし、余計な具材は減らして肉の旨みをダイレクトに味わえるように仕立てた令和の「牛鍋」。濃い味噌の味わいは、ふんわりとろろとまろやかな卵が柔らかかく包んでくれます。

穴子と浅利の深川土鍋飯 1人前 1,690円

※ご注文は2人前より

江戸時代に漁師町として栄えた深川で、漁師たちの賄い飯として生まれたことから名づけられた「深川めし」。当地で良質なアサリが多く獲れたことにも由来します。

アサリとともに炊きこんで旨みを凝縮させた、かつてを思わせる“隠れ房流深川めし”の上に、これもまた江戸っ子に親しまれたアナゴと、ふっくら巻き上げた優しい味わいの出汁巻玉子を乗せた、どこか懐かしくも、新たな“東京”時代をも感じさせるハイブリッドな土鍋飯です。



江戸前仕立ての三種造り 1,490円

魚をただ切って盛るだけではなく、ひと手間加えるのが江戸の刺身。職人技が光る繊細な味わいに醤油は強過ぎるので、煎り酒でお召し上がりください。さらに、江戸前仕立ての三種造りを入れこんだ特別な「五種造り」(2,800円)もご用意していますので、鮮魚の刺身との食べ比べもお楽しみいただけます。

① 漬けマグロ 千切り長芋

元々は赤身の変色を防ぐ目的で編み出された技法「漬け」ですが、まぐろの旨み成分であるイノシン酸と、醤油の旨み成分グルタミン酸が相乗効果を発揮。まぐろの味わいを深める結果に。

② スズキあらい 煎り酒

江戸の夏祭と深く結びつき古くから親しまれてきた魚がスズキ。夏のスズキは脂が乗り過ぎる程乗っているため、その脂を抜くために“洗い”という技法が生まれたとか。

③ 鯖 磯部巻き

脂の乗った鯖は酢で締めることにより、くど過ぎずほどよい味わいに。長期保存するための技法が美味しく食べるための技法とイコールになった日本人の知恵の結晶。



芝海老・穴子と江戸野菜の黒かき揚げ

890 円

かつては東京湾の芝沖で多く獲れたことからその名がついた芝エビ。江戸時代、天ぷらで“エビ”と言えば芝エビを指しました。芝エビにアナゴ、さらに、東京都内で収穫された茄子、小松菜、牛蒡、南瓜、長葱といった“江戸野菜”を合わせてかき揚げにしめました。

醤油ベースの“黒い”揚げ衣は、キリッと粹でいなせな江戸っ子そのもの。東京の海と畑の恵みの豊かさに驚きの再発見ができる天ぷらです。



鮮魚と茗荷の嚮食交（あえませ）

850 円

江戸時代には“高級な茶漬け”として庶民の高嶺の花だった逸品をオマージュ。新鮮鮮魚に、沢庵や奈良漬けといった塩気の効いた漬物類を刻み、薬味の茗荷を和えて仕上げています。メの“お茶漬け”ではなくお酒のお供となる“アテ”が正しい位置づけかも…お酒の進み過ぎにご注意を。



黒胡麻豆腐あんみつ

700 円

昭和初期、銀座で誕生した甘味を「隠れ房」流にアレンジしたデザート。小豆餡と白玉団子という和素材に、バニラアイスクリームと生クリームを合わせたモダンな仕立てにしています。濃厚ながら上品な甘みを感じる、黒胡麻豆腐蜜をたっぷりと掛けてお召し上がりください。

※表示価格はすべて税別です。

—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温・個人衛生チェック・殺菌消毒液でのうがいを実施しております。
2. スタッフはマスクの着用を徹底しております。
3. スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒をおこなっております。
4. 常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り空気を循環させております。
5. 定期的に店内・卓上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
●発熱 ●鼻水 ●咳 ●くしゃみ等 ●痰
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. お取り分け/配膳のご協力をお願いします。
5. ご飲食物の食べ回し、飲み回しはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。

【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>