

都内で楽しむ東北旅行！ 岩手伝統の名物料理「わんこそば」と海のごちそうが揃う「三陸名産品」絶品メニュー
 東北ご当地グルメで東京での夏を満喫する新しい旅の形「ステイケーション」へ！

東北の祭りをテーマにした和食ダイニング・品川「霧乃個室 清郎」にて9月30日（水）まで開催中

【夏期限定】「わんこそばチャレンジ」&「三陸うまいもんフェア」

安心・安全を考慮したセルフスタイルの「わんこそば」をご家族やカップルで協力してお楽しみ下さい

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）が運営する東北の祭りをテーマにした和食ダイニング・品川「霧乃個室 清郎」では、夏期限定の「わんこそばチャレンジ」と「三陸うまいものフェア」を8月3日（月）～9月30日（水）までの約2ヶ月の期間限定でスタートいたしました。

「わんこそばチャレンジ」&「三陸うまいもんフェア」概要



東北三大祭りをテーマにした品川「霧乃個室 清郎」では、都外への旅行が難しい東京にお住まいのお客さまに向け、都内に居ながら東北旅行気分をお楽しみいただけるグルメフェアイベントを開催。猛暑が続く日常を忘れさせる涼やかなメニューで東北旅行へご案内いたします。

ご用意させていただいたメニューはひと口ほどのそばを何杯食べられるか競い合う、遊び心あふれる「わんこそば」。現地に行かないとなかなか体験できないこの「わんこそば」を東京に居ながらお楽しみいただけます。

また、「三陸うまいもんフェア」は、鮑や雲丹、いくらを使用した贅沢メニューから蓮の葉を使った清涼感溢れるお刺身盛り合わせなど、厳選の海鮮食材を使ったフェアメニューをご提供いたします。

「わんこそばチャレンジ」ご利用方法

おひとり様 10 分の制限時間でお気軽に「わんこそば」をお楽しみ頂けます。「セルフわんこそば」ですので、そのままご自身で器を代えながらお召上がりいただいても、お連れ様に入れていただいてもどちらでも OK！

食べた数によって豪華プレゼントもご用意しています。

- 料金：おひとり様 1,000 円（税抜）
- 制限時間：10 分

【食べた杯数でプレゼント！】

- 【30 杯】グループ全員分 1 ドリンクサービス
- 【50 杯】お刺身盛り合わせプレゼント
- 【75 杯】焼酎・ウイスキーなどボトルサービス
- 【100 杯】特賞（内容はお楽しみ！）

※プレゼントはチャレンジ当日でも次回でもご利用可能です

「三陸うまいもんフェア」メニューのご紹介



三陸！ お造り四種 蓮の葉盛り 1人 580 円（ご注文は2人前から）

幻想的で美しい、宮城県伊豆沼・内沼の蓮をイメージした盛り付けで三陸の名産品として知られる魚介のお刺身をご用意いたしました。

見た目も涼しげな清涼感溢れる盛り付けで、猛暑であることを忘れさせてくれます。

三陸海宝丼 1,280 円

三陸の名産品として知られる海のごちそう「鮑」と「いくら」。そこに独特の食感、粘り気で人気の「めかぶ」を加えて漬け込んだ、まさに海の宝石箱！
ご飯との相性の良さに箸が止まらなくなることうけ合いです。



帆立・雲丹・ホッキ貝の貝焼き味噌 980 円

帆立やホッキ貝を、大きな貝殻を器にしてつくる青森県の郷土料理「貝焼き味噌」に仕立て、雲丹を乗せて清郎流にアレンジ。
ノスタルジックな見た目ながら、大変贅沢な逸品です。

※表示価格は税抜です。

その他、テイクアウトメニューのご紹介

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当店ならではのご飯もの。具たくさんで満足度も高い一品です。



しゃけいくらめし 1,180 円

これぞ王道！
鮭といくらの海鮮親子めし！



鰻玉子めし 1,280 円

ふっくら蒸し焼きにした鰻と卵は相性抜群です！



豚角煮めし 980 円

極限まで柔らかく煮込み、しっかりと味をしみ込ませた逸品。



五目わっぱめし 980 円

生姜ご飯とともに、秘伝の出汁で炊いた具材は旨味たっぷり。



牛たんめし 1,280 円

ボリューム満点の薄切り牛タンは特製ネギ塩だれで。



焼き鯖めし 1,080 円

脂ののった鯖は、炙ることで香ばしい香りが広がり食欲をそそります。



和牛ごぼうめし 1,080 円

すき焼き風出汁が決め手のスタミナめし。



海の三宝めし 1,380 円

蟹、いくら、雲丹をふんだんに使った贅沢めし。

※テイクアウトメニューの表示価格は税込です。

「霧乃個室 清郎」店舗情報



厳選された素材の旨味を最大限に引き出す「せいろ蒸し」をはじめとする「蒸し料理」や、東北産の厳選素材をふんだんに用い、ひと品ひと品こだわり抜いたメニューが揃う本格和食ダイニングです。

東北三大祭りである「青森ねぶた祭り」、「秋田竿灯まつり」、「仙台七夕まつり」をモチーフに、祭りの活気と艶やかな雰囲気をも併せ持つ店内には、大小さまざまな個室をご用意しております。

■店舗名	霧乃個室清郎 品川店 (きりのこしつせいろう しながわてん)
■住所	東京都港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 6~8F
■アクセス	J R 品川駅 港南口、京急本線 品川駅 港南口 各徒歩 3分
■TEL	03-6863-5420
■営業時間	17:00~22:00、日曜定休 ※9月以降の営業時間につきましては下記 URL をご参照ください。
■席数	153 席
■URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/seiro/shinagawa



— 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を徹底し、37.0 度以上のスタッフは出勤停止しております。
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. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。
5. 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。
6. 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。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
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。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
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。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み



お客様へのお願い

感染防止にご協力ください

- 1 入店時の検温・手指の消毒にご協力下さい。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
- 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。
咳 痰 鼻水 くしゃみ等
- 3 会話のボリュームはお控えください。
- 4 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
- 5 グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
- 6 お手洗い後には手指の消毒にご協力下さい。
- 7 ご飲食時以外には可能な限りマスク着用をお願いします。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。
店内換気にご協力ください。

【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

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com>