

九州全7県の特選素材と郷土料理が「鍋」「焼」で楽しめる『九州黒太鼓』が10店舗連続オープン！
～オープンを記念して5/30～6/30の間、1.8リットル入るやかん入りピッチャーをプレゼント！！～



福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
究極のこだわりメニューで
九州全県味めぐり
追山の太鼓の響きに酔いながら
今宵、九州の贅を喰らう
腹底に響く うまかもん
舌鼓を打ち鳴らせ！

業態変更スケジュール



ダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村 厚久)は、九州各地の郷土料理と特選食材が楽しめる九州料理専門店『九州黒太鼓』を10店舗連続オープンいたします。

オープンを記念して5月30日(木)～6月30日(日)までの1か月間、なんと！1.8リットル入りの「やかん入り」ビールまたはハイボールをプレゼント！！

※『九州黒太鼓 竹取の里 池袋』『九州黒太鼓 立川』『九州黒太鼓 新宿』は別サービスを実施します。

福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県
 7県 14品「焼」と「鍋」究極のこだわりメニューで九州全県味めぐり
 福岡といえばコレ！博多名物・「明太子『博多 一福』」のしゃぶしゃぶをはじめ、
 佐賀県が誇る最高級黒毛和牛ブランド「佐賀牛」のステーキ
 赤身と脂の両方が味わえる新鮮な長崎県産「鯨うねす」のしゃぶしゃぶ
 半世紀かけて復活した熊本県産「幻の地鶏『天草大王』」の水炊き
 全国シェア98%の大分産「カボス」を使った鯖・蛸・蛤のしゃぶしゃぶ
 鶏脂を落としながら燃え上がる炎で焼き上げる豪快な宮崎県産「日南鶏」の炭火焼
 鹿児島県の特産・最高級豚肉のしゃぶしゃぶなど
 選ぶメニューによって食べる度に九州各地に旅するような気分をお楽しみいただけます。

<九州全県味めぐり 焼>

<宮崎> 日南鶏もも肉の豪快炭炙り焼き 1,200円

柔らかでジューシーな肉質の宮崎県産「日南鶏」を炭火で豪快に直火焼き。
 炭火に鶏油を落としながら、炎と煙で焼き上げることにより「焼き」と「スモーク」を
 同時に行うことで炭火焼ならではの風味と味わいをお楽しみいただけます。
 炭で焼き上げることにより、遠赤外線が一瞬にして表面をパリッと焼き上げ、
 肉の旨みを内側に閉じ込めるとともに、700度以上の高温で熱することで、
 眠っていた旨み成分を一気に引き出します。
 程よく脂の乗った肉質に合う、九州おなじみの調味料「柚子胡椒」で
 爽やかさを加えてお召し上がりいただくのがオススメです。



<福岡> 博多 鉄板餃子 1,200円

熱々の鉄板に並んだひとくちサイズの餃子は、表面はパリパリと香ばしく、
 中はジューシー。カリッ、ジュワッと噛むごとに口の中に旨みが溢れ出します。



<佐賀> A5黒毛和牛炭火ステーキ 1,800円

A5ランクならではのとろける味わいをお楽しみいただけます。
 濃厚な味わいのため、薬味はさっぱりと本山葵をご用意



<長崎> 有頭海老と生蛸の自家製葱味噌焼き 1,300円

プリプリの海老と歯切れの良い生蛸。
 食感の良い2つの食材を、山盛りの葱と一緒に自家製葱味噌と混ぜ、
 お召し上がりいただけます。海老と蛸のエキスをまとった葱もまた絶品です



<大分> 新鮮魚介 蒸籠蒸し ～ひおうぎ貝・白蛤・赤えび～ 1,800円

2段に重ねた蒸籠は、下の段に野菜、上の段に魚介が入っているため、
 蒸した際に出る濃縮された魚介のエキスで野菜も美味しく召し上がれます。



<熊本> 千興ファーム 馬フィレレアステーキ 1,300 円

希少な馬肉のフィレ部分を、ペッパーとガーリック焼き上げました。
中は超レア状態のため、厚切りに切った肉はとろける味わいです。
わさびやごま油と一緒にお召し上がり下さい。



<鹿児島> 黒豚火山焼き ～焼酎の香り～ 1,300 円

「鹿児島黒豚」のバラ肉を火山に見立て、
自家製の辛味噌を絡めてお召し上がりいただきます。
焼酎の香りをまとったお肉はまた格別の味わいに仕上がります。



<九州全県味めぐり 鍋>

<福岡> 博多ふくいち 明太子しゃぶ鍋 1,280 円

「農林水産大臣賞、モンドセレクション最高金賞、iTQi(優秀味覚賞)三つ星受賞」の『博多 ふくいち』の辛子明太子をワンタンの皮で包み、ひとすくいの明太子を泳がせたスープでお好みの固さまで湯がいてお召し上がりいただきます。

◇お勧めのメ…そうめん



とろとろ温泉豆腐鍋 ～ 特製濃厚胡麻ダレ～ 1,300 円

溢れ出る温泉水と昔ながらの豆腐を使用し、旨みが溶け込んだ
とろとろ温泉豆腐に仕上げました。豆腐の旨みを引き出す特製濃厚胡麻ダレでどうぞ。

◇お勧めのメ…ごはん



<長崎> 鯨うねすのしゃぶしゃぶ ～自家製割り下～ 1,800 円

下あごから腹部にかけての縦すじがある「うねす(歟須)」をご用意しました。
「うねす」は、さっぱりした赤身と、とろける脂の両方の味わいをご堪能いただけます。

◇お勧めのメ…そうめん



<熊本> 幻の天草大王 天然コラーゲン水炊き 1,500 円

じっくりと時間をかけて煮込んで抽出したコラーゲンたっぷりの鶏の
旨みとコクが凝縮されたトロっとしたスープは、
塩をほんのひとつまみ入れたただけで今までにない濃厚な味わいを実感できます。

◇お勧めのメ…チャンポン麺



<大分> 海鮮 かぼす しゃぶしゃぶ～ 蛸・蛤・鮮魚～ 1,500 円

「かぼすしゃぶしゃぶ」はこの「かぼす」を丸々お鍋に入れ、
新鮮な魚介そのものの味わいを爽やかなかぼすの香りとともに楽しみいただきます。

◇お勧めのメ…そうめん



<宮崎> 日南鶏もも肉の究極すき焼き～ 自家製割り下～1,300 円

柔らかな食感とジューシーな肉質の日南鶏の味わいを生かす
甘めの自家製割り下でお召し上がりいただく鶏のすき焼きです。

◇お勧めのメ…太うどん



<鹿児島> 黒豚 ヒアルロン酸しゃぶしゃぶ 1,300 円

肉本来のおいしさを実感できるしゃぶしゃぶで、バラ、ロース

それぞれのおいしさの違いをお楽しみください。女性に嬉しいヒアルロン酸付きです。

◇お勧めのメニュー… チャンポン麺



<福岡> モツ鍋【醤油】～ コラーゲン入り～ 1,080 円

すっきりしたなかにもコクのある鰹ベースのスープは、

大ぶりでぶりっぷりのモツとの相性抜群！定番の逸品です。

◇お勧めのメニュー… チャンポン麺



<福岡> モツ鍋【天然塩チーズ】～ コラーゲン入り～ 1,280 円

料理人がこだわって選んだ調味料を独自のブレンドでシンプルに

塩味で仕立てたモツ鍋です。仕上げには削りたてのチーズをたっぷり！

濃厚なチーズのまろやかな味わいが加わり、一度食べたたらやみつきに！

◇お勧めのメニュー… チャンポン麺



<その他、料理例／料理メニュー全約 70 品>

【海の幸】本日の鮮魚お造り 1,000 円ほか

【博多串焼き】鶏全品 230 円、豚全品 210 円、牛全品 500 円

【大地の恵】博多美人サラダ 880 円、長崎サラダ 800 円ほか

【逸品】馬刺し 880 円～、チキン南蛮 650 円ほか

【酒の肴】自家製辛子レンコン 500 円、黒糖蚕豆 500 円ほか

【お食事】辛麺 790 円、生からすみ茶漬け 880 円ほか

【甘味】長崎カステラ 530 円、あまおうアイスのアフォガード 490 円ほか

ドリンク

仕込み水で寝かせ熟成させ、口当たりをまろやかにした
「こぼれ焼酎」は量もたっぷりです。リーズナブルと本場さながら。

九州7県各県の自慢のフルーツシロップを使ったドリンクは
フレッシュサワーやフルーツBEER、ハイボール、ヨーグルト割とさまざまな飲み方でご提供いたします。

<こだわりのドリンク>

<湯の尻スペイン村> 福田農場「九州フルーツシロップ」ベースカクテル ALL580 円

九州には美味しい果物がたくさんあります。

その九州各県の自慢の特産果物の魅力をたっぷり詰込んだのが「九州フルーツシロップ」。

果汁本来の味や風味をしっかりとご堪能いただけます。

フレッシュサワーやフルーツBEER、ハイボール、ヨーグルト割でその魅力をお楽しみください。

<「九州フルーツシロップ」ベースオリジナルカクテルメニュー>

【福岡・博多あまおう】 1 粒 40g にもなる大きな苺。糖度が高い福岡を代表する品種。

【大分・かぼす】 独特の酸味と風味があり、地元では焼酎に垂らして飲むのが一般的。

【宮崎・日向夏】 宮崎を代表する柑橘類。甘さ控えめでさっぱりした味わい。

【佐賀・温州みかん】 「みかん」といえばこの品種。誰からも愛される日本の定番。

【長崎・びわ】 初夏を代表するフルーツ。糖度が高く上品な味わい。

【熊本・天草晩柑】 和製グレープフルーツとも称され、ジューシーな味わい。

【鹿児島・タンカン】 柑橘類の中では最も糖度が高いといわれる濃厚な甘みが特徴。



仕込み水で加水調整し熟成させた「こぼれ焼酎」 ALL380 円

通常のロックや水割りでは味わうことの出来ないまろやかな香り、喉越しを目指し本格焼酎を仕込み水にて 13 度まで加水調整し熟成させた「まろやか冷酎」です。キンキンに冷やして酒升にて通常の 2 倍以上の量を勢いよくこぼしご提供します。

【薩摩焼酎 こぼれさつま】若潮酒造 380 円

若潮酒造の中でも手作りにこだわった蔵「千刻蔵」にて当店のためだけに樽詰めしたオリジナル焼酎です。

【杵岐酒造 こぼれちんぐ】重家酒造 380 円

骨太の焼酎で有名な当蔵元の代表銘柄。



<その他ドリンク／ドリンクメニュー全約 100 種類 >

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ビール 450 円～ | <input type="checkbox"/> 本格焼酎(20 種)500 円～ | <input type="checkbox"/> 日本酒(5 種)780 円～ |
| <input type="checkbox"/> 果実酒(10 種)550 円～ | <input type="checkbox"/> ハイボール(7 種)380 円～ | <input type="checkbox"/> サワー・チュハイ(6 種)450 円～ |
| <input type="checkbox"/> カクテル(ベース 6 種)各 500 円 | <input type="checkbox"/> ワイン 480 円 ～ | <input type="checkbox"/> ノンアルコール(11 種類)各 380 円 |

《『九州 黒太鼓』店舗一覧》

九州黒太鼓 紅葉の里 2013. 5. 20(月)オープン

■基本情報■

- 店舗名: 個室・焼酎・郷土料理「九州黒太鼓 紅葉の里」
(きゅうしゅうくろだいこ こうようのさと)
- 住所: 中央区銀座 6-13-3 井門銀座みゆき通りビル 2・3F
- アクセス: 地下鉄銀座駅 A3 番出口より徒歩 3 分、東銀座駅 A1 番出口より徒歩 3 分
- TEL: 03-5565-7100 (FAX: 03-5565-7102)
- 営業時間: 17:00～04:00(L.O.03:00)、日・祝 ～23:30(L.O.22:30)
- 定休日: 無休
- 席数: 200 席(115.7 坪) 平均予算: 3,800 円 テーブルチャージ: 380 円
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600116/>

■店内■個室最大ご宴会人数 40 名様、個室 10 室

- 話題の東銀座からほど近い当店は、2Fには収穫祭の秋を彩る朱色に染まった紅葉が店内を演出。3Fは全室完全個室の堀座敷席となっており、8 名様から最大 40 名様までさまざまなタイプの個室をご用意しています。
- 【2F】テーブル個室 4 名様用×2 室 テーブル半個室席 4 名様×6 室 テーブル席 20 名様用×1 卓
- 【3F】堀座敷個室 8 名様用×4 室、10 名様用×1 室、12 名様用×2 室、40 名様用×1 室



九州黒太鼓 立川 2013. 5. 20(月)オープン

■基本情報■

- 店舗名: 個室・焼酎・郷土料理 立川(きゅうしゅうくろだいこ たちかわ)
- 住所: 立川市曙町 2-4-5 NIS WAVE.1 7F
- アクセス: JR立川駅より徒歩 1 分、多摩モノレール立川北駅より徒歩 1 分
- TEL: 042-522-8540 (FAX: 042-528-8591)
- 営業時間: 17:00～24:00(L.O.23:00)、金・土 ～04:30(L.O.03:30)、
日・祝 ～23:00(L.O.22:00) 定休日: 無休
- 席数: 210 席(72.4 坪) 平均予算: 3,800 円 テーブルチャージ: 380 円
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600144/>

■店内■個室 7 室、最大ご宴会人数 64 名様

- 巨大な太鼓型のお席をはじめ、人気の高いシックなソファー席、最大 64 名様までのご宴会にも対応する堀座敷、少人数から大人数向けの個室も多数をご用意し、デートやご宴会など幅広くご利用いただけます。
- 太鼓席 4 名様用×6 室 ソファー席 2 名～4 名様用×11 卓
- テーブル半個室 12～16 名半個室×3 室 テーブル個室 4 名様用×2 室
- 小堀座敷 20 名堀座敷個室×1 室 大堀座敷 16 名堀座敷個室×4 室(64 名様用のお席にもなります)



九州黒太鼓 竹取の里 銀座 2013. 5. 30(木)オープン

■基本情報■

□店舗名: 個室・焼酎・郷土料理「九州黒太鼓 竹取の里」銀座
(きゅうしゅうくろだいこ たけとりのさと)

□住所: 中央区銀座 6-5-15 銀座能楽堂ビル 6F

□アクセス: 地下鉄銀座駅 B9 出口より徒歩 2 分、JR有楽町駅 A7 出口より徒歩 5 分

□TEL: 03-3574-5252 (FAX : 03-3574-5253)

□営業時間: 17:00~04:00 (L.O.03:00)、月・火・日・祝 ~23:30 (L.O.22:30)

□定休日: 無休

□席数: 180 席 (91 坪)

□平均予算: 3,800 円

□テーブルチャージ: 380 円

□URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600103/> (順次変更予定)

■店内■ 個室 4 室、最大ご宴会人数 60 名様

凜とした日本情緒溢れる竹と太鼓を配した店内には、中央の鯉が泳ぐ池の上に浮かぶ 2 組限定の涼やかな川床席をはじめ、個室や半個室といったプライベート感のある空間多数ご用意。

日本らしさが溢れる空間は、外国の方との宴会や接待にぴったりです。

□カウンター席 10 席 □川床席 4 名様×2 卓

□半個室席 6 名様用×4 卓、8 名様用×4 卓、12 名様用×4 室

□テーブル個室 10 名様用×1 卓 □堀座敷個室 20 名様用×3 室 (60 名様用のお席にもなります)



九州黒太鼓 竹取の里 池袋 2013. 5. 30(木)オープン

■基本情報■

□店舗名: 個室・焼酎・郷土料理「九州黒太鼓 竹取の里」池袋
(きゅうしゅうくろだいこ たけとりのさと)

□住所: 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3 号館 B1

□アクセス: JR、私鉄各線、地下鉄各線池袋駅西武口より徒歩 3 分

□TEL: 03-3985-2191 (FAX: 03-3985-2190)

□営業時: 17:00~24:00 (L.O.23:00)、金・土・祝前 17:00~04:00 (L.O.03:00)

□定休日なし

□席数: 180 席 (91.7 坪)

□客単価: 3,800 円

□テーブルチャージ: 380 円

□URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600107/> (順次変更予定)

■店内■

凜とした日本情緒溢れる竹と太鼓を配した店内には、お席を中心に 2 名様向けから 24 名様向けまでプライベート感のある半個室席を全 29 室と豊富にご用意しています。

店内中央の最大 40 名様までご利用いただける大広間席は会社などのご宴会にぴったりの空間です。

□半個室席ボックスシート 2 名様×7 室、4 名様用×18 卓 □円卓半個室 4 名様×6 卓

□半個室堀座敷席 6 名様×2 卓、16 名様用×1 室、24 名様用×1 室

□テーブル席 4 名様用×10 卓 (40 名様用のお席にもなります)



その他、オープン店舗 http://www.diamond-dining.com/news/newopen_taiko20130520/

九州黒太鼓 新橋店 2013.05.21(火)オープン

□住所: 港区新橋 2-15-7 S-PLAZA 弥生ビル 8F

□TEL: 03-3593-4500

九州黒太鼓 田町店 2013.05.21(火)オープン

□住所: 港区芝 5-34-7 田町センタービルピアタ B1

□TEL: 03-3451-3866

九州黒太鼓 品川店 2013.05.24(金)オープン

□住所: 港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 4・5F

□TEL: 03-4588-4258

九州黒太鼓 新宿店 2013.05.27(月)オープン

□住所: 新宿区西新宿 1-4-2 141 新宿ビル B2

□TEL: 03-6698-0620

九州黒太鼓 恵比寿店 2013.05.27(月)オープン

□住所: 渋谷区恵比寿西 1-13-3 ROOB6 3F

□TEL: 03-3496-4010

九州黒太鼓 横浜店 2013.05.29(水)オープン

□住所: 横浜市神奈川区鶴屋町 2-16-10 エフテム RON ビル 4F

□TEL: 045-290-0677

【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 03-6860-3257 / FAX 03-6860-3263 or 020-4662-1757

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