

# “味チエン”アイテムで止まらない！高コスパ飲み会で盛り上がる夏を！ ちょい足し**鶏唐揚げ食べ放題** & レベル別**旨辛メニュー** ～『蔵元個室 銀座樽丸』（海浜幕張）に登場！～

DDグループの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）が運営する和食個室居酒屋『蔵元個室 銀座樽丸』（海浜幕張）では、6月20日（水）～9月30日（日）の期間限定で、真夏のスタミナメニューとして、「鶏の唐揚げ食べ放題」と6種の「旨辛メニュー」を展開いたします。



素材の持ち味を生かした炉端蒸しや炭火焼きを、大きな酒樽をモチーフにしたユニークな個室などでお楽しみいただいている『蔵元個室 銀座樽丸』（海浜幕張）に、この夏ついに究極のスタミナメニューが登場しました。**680円で食べ放題になる鶏の唐揚げ**に加え、唐辛子やコチュジャン、豆板醤などを用いてスパシーに仕上げた「旨辛メニュー」など、お腹の底から夏を乗り越えるパワーが湧いてくるラインナップです。仕事の帰りにまず一杯…ちょい呑みからワイワイ呑みまで幅広いシーンで活用できる夏季限定メニューをぜひご活用ください。

## メニュー紹介 ～唐揚げの部～



### 真夏のスタミナ鶏の唐揚げ～食べ放題～

**680円**

夏と言えば、鶏の唐揚げとハイボールは鉄板の組み合わせ！ガツンと来るにんにくの香りは、減退しかけた食欲を湧かせ、まさにスタミナ補給にピッタリです。夏には特に嬉しいこの唐揚げを大胆にも食べ放題にしてみました。お時間許す限りお楽しみください。

### 食べ放題の味方！“味チエン”アイテムも多数ご用意！

- マヨネーズ ■甘辛タレ ■にんにく塩 ■カレー塩 ■七味
- 山椒 ■ケイジャン **以上より3種類を選んで100円**
- タルタルソース ■おろしポン酢 **各100円**

### 樽丸特製ダレの手羽先唐揚げ

**5本 580円 / 10本 980円**

豪快にかぶりつきたい手羽先の唐揚げもご用意しました。しょうゆベースに、にんにくを効かせた秘伝のたれを付けて頬張れば、パリッとした皮の向こうから、ジューシーな肉汁が溢れ出します。手羽先には、コラーゲンも多く含まれているので、女性にも嬉しい唐揚げです。



メニュー紹介 ～旨辛の部～



薬膳火鍋激辛赤しゃぶ鍋

1,280 円

辛さレベル=★★★★★

鷹の爪、山椒、八角、クコの実などを使った、激辛でありながら身体に優しい薬膳スープのしゃぶしゃぶ。1辛～5辛までの5段階で辛さを調整することができます。



プレミアム激辛麺

930 円

辛さレベル=★★★★★

唐辛子とにんにくたっぷりのスープが絡むぷりっぷりの麺、すすると後から来る卵の甘みとニラの風味の組み合わせはヤミツキになる旨さです。但し想像を絶する辛さの為ご注意ください。



辛味噌きゅうり

390 円

辛さレベル=★★★★

食欲を増し発汗作用を持つと言われる豆板醤を味噌に加えた特製辛味噌を、キーンと冷えたきゅうりにどっさり掛けた、定番おつまみがスタミナメニューに衣替えした一品です。



パクチーと香味野菜たっぷりの冷辛和え麺

880 円

辛さレベル=★★

パクチーと香味野菜、その上に糸唐辛子もたっぷりと乗せた夏にピッタリの爽やかに辛い冷麺。隠し味のハチミツが辛さをほんの少し、まろやかにしています。



鶏肉と唐辛子の火炎炒め

680 円

辛さレベル=★★

“唐辛子味噌”とも呼ばれる韓国料理定番の調味料・コチュジャンに、鷹の爪とにんにくを加えて鶏肉を炒めた、お酒が進み過ぎること間違いなしの炒め物です。



樽丸特製よだれどり

580 円

辛さレベル=★

ピリリと痺れる山椒で仕上げた葱たっぷりの旨辛ソースを、しっとり蒸し上げた鶏肉の上にたっぷりと掛けました。まさによだれが落ちるのを我慢できない!?食欲そそる一皿。

## メニュー紹介 ～ドライの部～

「鶏の唐揚げメニュー」や「旨辛メニュー」と相性抜群で、今大人気の**ハイボール&レモンサワー**を全品 **190 円**という驚異のお値打ち価格でご提供。高コスパ飲み会の強い味方としてぜひご利用ください。

### ハイボール&レモンサワー (各 4 種) ALL190 円

- ハイボール
- 焼酎ハイボール
- ジンジャーハイボール
- レモンハイボール
- レモンサワー
- 塩レモンサワー
- ジンジャーレモンサワー
- スパイスレモンサワー



## 店舗情報

大暖簾が下がるエントランスを抜けると、そこに広がるのは酒蔵の街。漆喰塗りのなまこ壁の蔵、蔵戸を開けたらいざ酒蔵へ…。インパクト大の赤杉酒樽個室をはじめ、少人数から大人数までくつろいでいただける空間をご用意しており、最大で 60 名様様の宴会も実施可能です。風情溢れる空間で、楽しい宴をお楽しみください。

- 店舗名 蔵元個室 銀座樽丸 (クラモトコシツ ギンザタルマル)
- 住所 千葉県千葉市美浜区ひび野 1-9 スーク海浜幕張 3F
- アクセス J R 京葉線 海浜幕張駅 北口 徒歩 1 分
- TEL 043-296-0010
- 営業時間 月～木 17:00～23:30 (L.O.22:30)  
金・土・祝前日 17:00～24:00 (L.O.23:00)  
日・祝日 17:00～23:00 (L.O.22:00)
- 定休日 無
- 席数 127 席 (宴会最大人数 60 名様)



### 宴会幹事さんの強い味方！お店予約でポイントが貯まる「DD POINT」

DD POINT は DD ホールディングスが提供するポイント会員サービスです。全国 300 店舗、100 ブランドで 1 ポイント=1 円でご利用いただけます。店舗ごとにご利用額の約 10%を想定したポイント数が設定されており、ご予約・ご来店するとポイントが貯まります。またご利用人数に応じてポイントが貯まり、他社サービスと併用もできるため、会員数約 16 万人とご好評いただいているサービスです。

### 「DD POINT ご紹介サイト」

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

1名あたり500ポイントのお店で  
<例えば>ご予約・ご来店10人の場合



獲得 **5,000** ポイント

### 【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](mailto:pr@dd-holdings.com)

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