

信州サーモン瞬間スモークやあみ茸の刺身などこだわりの旬素材が彩る

新和食ダイニング『隠れ房』「秋の味覚フェア」開催！

— お薦め季節会席も好評ご予約受付中 —

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、厳選した秋の食材を用いた逸品を取り揃えた「秋の味覚フェア」を、2019年9月2日（月）から10月31日（木）までの期間限定で、展開いたします。



東京都心、町田、川崎。市街地の賑わいの中に在りながら、その喧騒から切り離されたかのような、洗練された大人の落ち着きを漂わせる“隠れ家”それが新和食ダイニング「隠れ房」。

ここでお届けしているのは、四季という微妙に移り変わる気候風土ゆえ、多彩な自然からの恵みを受してきた日本の食の魅力を伝える旬菜の数々。

令和元年の秋の訪れにも、旬の素材が持つ美味さをシンプル且つ十分に引き出した逸品を取り揃えました。

アラカルトメニューもコース料理も、一皿一皿に“秋の実り”が表現されています。

個性的な「かまくら個室」を始めとした個室や、夜景を臨むカウンター席などご利用シーンによって使い分けられる多彩な席をご用意している「隠れ房」。ビジネスでもプライベートでも「秋の味覚フェア」を存分にご活用ください。



開催店舗

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

海、山、川の自然の恵みから、太陽の光を浴び風雨にもさらされながら、畑で人の手によって手塩に掛けて育てられた野菜まで。まさに“幸”と呼ぶにふさわしい食材を用いたメニューが「隠れ房 秋の味覚フェア」の名のもとに並びました。『御庭 新宿』では、同店限定メニューも展開。産地にこだわった素材に、繊細な料理人の技を施したワンランク上の“和食の真髄”をご堪能ください。

季節のお薦め皿



信州サーモンの瞬間スモーク 1,500 円

ニジマスとブラントラウトを掛け合わせたブランド品種「信州サーモン」は、肉厚で適度な歯ごたえと、クセのないまろやかな旨みが最大の魅力。その魅力を余すところなく閉じ込める技法が瞬間スモークです。蓋を開けた瞬間に立ち昇る珠玉の燻製香とともに楽しみみてください。



米茄子の味噌グラタン 950 円

茄子の品種の中でも特に加熱料理に向くと言われる米茄子を、和食の真髄を極める「隠れ房」らしく味噌仕立てのグラタンに。大豆の味わいを濃く感じる比叡湯葉と、滋味深い山の恵み・きのこのこを、東西の二大発酵食品・味噌とチーズが、互いの旨さを引き立て合いつつ濃厚に纏め上げています。



生ハムと梨のコンポート 990 円

瑞々しい和梨を、日本酒を用いて、そのジューシーな食感をほどよく残しつつ洋風のコンポートに仕立てた和洋折衷の逸品。生ハムとチーズの塩気、和梨の酸味と甘み、それらすべてを日本酒のふくよかな香りが包み込んでいます。「隠れ房」がお薦めする純米吟醸の日本酒と、とりわけよく合います。



ほうじ茶ブランマンジェ 550 円

食事の最後に、温かいほうじ茶が供されると何故かホッ…と、心と内臓が和んでしまう気がするもの。そんな締めの一と時をイメージして創り上げた和食レストランならではの上品なデザート。ほうじ茶の香りを最大限生かしたブランマンジェに、生クリームを加えて濃厚に仕上げています。

お薦め季節会席

鰻と和牛の極上会席 (全 13 品) 5,500 円

【食前酒】

【前菜】 ・海の幸のゼリー寄せ ・鶏の八幡巻き ・丸十檸檬煮

・生ハムと和梨の日本酒コンポート ・雲丹フラン

【御造り】 鮪 牡丹海老 白身 大吟醸醤油 妻一式

【椀物】 玉子豆腐 海老 青梗菜 月見仕立て

【蓋物】 鰻と秋牛蒡の白煮

【油物】 蟹真丈湯葉包み揚げ

【強肴】 フォアグラと梨の和牛巻き 雲丹とバルサミコのソース

【メ物】 炙り秋刀魚の押し寿司

【甘味】 季節の水菓子 金美人人参ムース



※写真及びお品書きは会席の一例です。

※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。



厚切り牛タンと酢取りきのこの朴葉焼き 溶岩仕立て

2,480 円

贅沢なまでに厚く切った牛タンと、和風のマリネ仕立てにしたきのこ、さらに数種の野菜と合わせ焼き上げました。朴葉の芳醇な薫りも纏った牛タンはそれだけでもお酒が進み過ぎる程ですが、甘めの味噌と合わせるとさらに美味。熱々の溶岩で温めてお召し上がりいただけます。



椎茸・あみ茸刺身

980 円

秋にこだわりにこだわった結果、2種のきのこを“刺身”という形に仕立ててご用意いたしました。香りと味のバランスが絶妙な椎茸と、牛レバーのような食感に魅了されるあみ茸。確かな素材だからこそお出しできる洗練された一皿。山葵醤油、ごま油、塩などの日本らしい薬味と共に…。



鮫肝味噌漬け大根黒酢餡かけ

1,680 円

ぽってりと肥えた鮫肝の味噌漬けにし、出汁をたっぷりと染み込ませた大根と合わせました。味の決め手は、店舗の厨房で仕上げを施す黒酢餡。濃厚な鮫肝、ホクホク食感の大根、そしてさっぱりとした黒酢餡の三位一体の味わいは、日本酒や焼酎、さらに洋酒までをも呼び込む最上級の肴です。



蕪最中サラダ仕立て 炙り秋刀魚 酢味噌餡 880 円

秋の味覚の中でも海の王者とも言えるのが秋刀魚。旬となるこの季節に、皮の下に良質な脂をたっぷり蓄えるその皮面のみ炙り、ほんのりした甘みを感じる蕪と合わせた、夏の疲れた身体に染み渡るような和のサラダ。さっぱりした仕上げの酢味噌餡との相性も抜群です。

お薦め季節会席～隠れ房 御庭～

熟成牛と厳選素材の極上会席 (全 11 品) 6,800 円

- 【食前酒】 季節の和酒
- 【先付】 柿の胡麻白和え
- 【前菜】 季節の前菜三種盛り
- 【椀物】 松茸とつくば鶏の土瓶蒸し仕立て
- 【造り】 戻り鰹と旬魚の二種盛り合わせ
- 【焼物】 国産黒毛和牛の炙り焼き
- 【揚物】 海老の生ハム カダイフ揚げ
- 【煮物】 熟成豚の角煮 マッシュポテト添え
- 【変わり鉢】 梅水晶 クリームチーズ
- 【メ物】 秋鮭ときのこの土鍋御飯
- 【甘味】 抹茶わらび餅



※写真及びお品書きは会席の一例です。※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>