

## 【2019年トレンド鍋】

あん肝たっぷりの贅沢海鮮鍋「痛風鍋」をはじめ、  
 爽やかな辛さの「しびれ鍋」、焦がしスープの「ラーメンインスパイア鍋」  
 新作6種、全16種の鍋が10月15日（火）より登場！！

炭火焼き鳥が旨い個室居酒屋 『銀座 樽丸』 鍋フェア

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）が運営する炭火焼き鳥と炉端蒸しが名物の『銀座 樽丸』では全16種類の鍋メニューを10月15日（火）よりご提供スタートいたしました。

NEW

あん肝×海老  
 痛風海鮮鍋

「痛風鍋」の代名詞・あん肝をはじめ、海老、牡蠣、帆立の豪華海鮮鍋

### 『魚介の濃厚あん肝味噌鍋』



痛風鍋の代名詞・あん肝をはじめ、海老、牡蠣、帆立など豪華海鮮食材をふんだんに使用した海鮮味噌鍋です。

煮込んでいくと、あん肝と相性抜群の味噌ベースのスープにあん肝が溶けだし、さらに濃厚な味わいに仕上げてくれる至極のお鍋です。

【価格】

1人前 2,000円

※ご注文は2人前から

生姜×  
 骨つき鳥鍋

鶏の濃厚スープに爽やかなピリ辛の生姜がアクセント！

### 『骨付き鶏もも肉の生姜鍋』



ほろほろに煮込んだ、食べごたえのある骨付きもも肉がゴロゴロ入った鶏の生姜鍋です。鶏から出た濃厚なスープに、爽やかなピリ辛の生姜をアクセントに加え、絶妙なバランスを生み出しました。さっぱり派、濃厚派、どちらもご満足いただける鉄板鍋メニューです。

【価格】

1人前 1,490円

※ご注文は2人前から

NEW

しびれ  
×餃子鍋

たっぷりの花山椒の爽やかなしびれがクセになるうま辛餃子鍋

## 『しびれ赤炊き餃子鍋』



昨年ブームが巻き起こり、その人気も定着しつつある「しびれ鍋」の新作。

花山椒入りの特製赤味噌スープでもちもちの餃子をたっぷり煮込んだボリューム満点のお鍋です。

「しびれ鍋」はこのほか、もつ鍋でお楽しみいただく「花山椒のしびれ赤もつ鍋」もご用意しています。

【価格】

1人前 1,690円

※ご注文は2人前から

NEW

焦がしにんにく  
×もつ鍋

香ばしい風味と旨味が楽しめる焦がしニンニクの麻油たっぷり！

## 『麻油たっぷり 焦がしニンニクのもつ鍋』



焦がしニンニクとごま油の麻油たっぷりのスープにこだわった「ラーメンインスパイア鍋」です。

焦がしニンニクの自然な香ばしさにもつの甘みが加わった濃厚なスープが、もつや野菜に絡まり、その味わいは格別！

野菜から出る旨味も加わり、煮込んだ後のスープは別の麺まで最高の逸品に仕上がります。

【価格】

1人前 1,690円

※ご注文は2人前から

NEW

赤ワイン  
×牛鍋

赤ワインの芳醇な香りで黒毛和牛の美味しさをより引き出す

## 『黒毛和牛と割下の赤ワイン牛鍋』



牛肉と相性抜群の赤ワインをブレンドした特製割下でお召し上がりいただく大人の牛鍋です。

ワインの芳醇な香りとコクのある味わいの割下ですっとり柔らかな黒毛和牛をお楽しみいただきます。

定番のお鍋でありながら、いつもとはちょっと違う贅沢な味わいをぜひお試しください。

【価格】

1人前 2,490円

※ご注文は2人前から



【その他、注目の鍋メニュー】



**鶏団子のふわふわ明太子とろろ鍋**  
1人前 1,690円

たっぷりの鶏団子と優しい味わいのふわふわのとろろにアクセントの明太子がきいたお鍋です。とろーりとろろを入れる瞬間がシャッターチャンス！



**真っ赤なまるごとトマトの濃厚モツ鍋**  
1人前 1,790円

まるごと1個トマトをそのままドーンと乗せた、見た目も美味しいトマト鍋です。フレッシュなトマトの自然な酸味と甘みがスープの旨味を引き立たせます。



**樽丸特製 熟成こがし醤油モツ鍋**  
1人前 1,390円

「ラーメンインスパイア鍋」第2段。濃厚鶏ガラスープをベースにした定番の味わいに「熟成焦がし醤油」のコクと風味でひと工夫加えたもつ鍋です。

※価格は税抜表記です。

※鍋は2人前よりご注文ください。

**お鍋が16種類!!** 銀座樽丸鍋フェア2019

① 樽丸特製モツ鍋 1,390円	② 樽丸特製味噌醤油モツ鍋 1,790円	③ 明太子モツ鍋 1,790円	④ 真っ赤なまるごとトマトの濃厚モツ鍋 1,790円
⑤ 伝統的な白のしじめもつ鍋 1,490円	⑥ 肉たっぷり 比が良しニラ鍋 1,490円	⑦ 肉たっぷり 丸ごとトマトの濃厚鍋 1,490円	⑧ しじめもつ鍋 1,490円
⑨ つばばら 天明豚肉のちんちん鍋 1,490円	⑩ 宝島名産 天明豚肉のローズの黒ごぼうしじめ鍋 1,590円	⑪ 宮崎のあごだししゃぶしゃぶ 1,590円	⑫ 干支と比良の焼肉しゃぶしゃぶ 1,990円
⑬ 伊豆のふわふわ明太子とろろ鍋 1,490円	⑭ 黒毛和牛と豚下のホワイアン鍋 2,490円	⑮ 肉の盛りあがり特製鍋 2,990円	

**追加材料**

モツ 500円	明太子 350円	玉葱 100円	お好み焼 100円
天明豚肉 600円	あんかけ 350円	たまご 100円	うどん 100円
豚すたす 700円	お肉のみ 450円	白米 100円	餃子 100円
鶏肉 700円	鶏肉のみ 450円	そば 100円	豆餅 100円
鶏もも肉 300円	鶏もも 400円	しめじ 100円	豆腐 100円
つばばら 300円	お肉 400円	豆餅 100円	じゃがいも 100円

**追加料金**

モツ 500円	明太子 350円	玉葱 100円	お好み焼 100円
天明豚肉 600円	あんかけ 350円	たまご 100円	うどん 100円
豚すたす 700円	お肉のみ 450円	白米 100円	餃子 100円
鶏肉 700円	鶏肉のみ 450円	そば 100円	豆餅 100円
鶏もも肉 300円	鶏もも 400円	しめじ 100円	豆腐 100円
つばばら 300円	お肉 400円	豆餅 100円	じゃがいも 100円

**おメニュー** 肉のみ 1,200円

**酒蔵個室で楽しむ素材の持ち味を生かした炉端蒸しや炭火焼き鶏**

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でお楽しみいただける『蔵元個室 銀座樽丸』。野菜の水分のみでじっくりと蒸し上げる「炉端蒸し」は、肉や野菜のうまみを逃がさず素材そのものの美味しさをお楽しみいただけます。コクがあるのにさっぱりとした味わいが特徴の「つくば鶏」は、外はパリッと中はふっくらジューシーな炭火焼きでご提供。インパクト大の酒樽個室をはじめ、酒蔵をモチーフにした少人数から大人数までくつろいでいただける個室をご用意。掘りごたつの座敷席も完備し、最大で60名様もの宴会にもご利用いただけます。

**蔵元個室 銀座樽丸 (クラモトコシツ ギンザタルマル)**

<https://www.dd-holdings.jp/shops/tarumaru/makuhari>

千葉県千葉市美浜区ひび野 1-9 スーク海浜幕張 3F

J R京葉線 海浜幕張駅 北口 徒歩 1分

043-296-0010

127席 (宴会最大人数 60名様)



【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・佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

HP <https://www.diamond-dining.jp>