

## 【2019年トレンド鍋】

痛風鍋の代名詞・白子をはじめ、蟹、海老、いくら豪華「痛風鍋」をはじめ  
 ふぐより旨い!? 冬を代表する高級魚! 鍋の王様「クエ鍋」が登場!

九州郷土料理居酒屋 『薩摩ごかもん』 鍋フェア  
 11月20日(水)スタート!

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)が運営する九州郷土料理居酒屋『薩摩ごかもん』では高級海鮮食材を贅沢に盛り込んだ「豪華海鮮鍋」と、冬を代表する人気の高級魚「クエ鍋」を11月20日(水)よりご提供スタートいたしました。

【新作鍋メニューのご案内】

西梅田店  
 限定

白子×いくら  
 蟹×海老  
 痛風鍋

痛風鍋の代名詞・白子をはじめ、蟹、海老、いくら豪華「痛風鍋」  
 『豪華海鮮旨味鍋』



鍋のメインを飾る海鮮食材・白子、海老、蟹、鱈をはじめ、海鮮以外にも、博多串をアレンジした霧島山麓豚の春菊ロール串など、ゴージャスな食材を揃えた、この冬「薩摩ごかもん 西梅田」のみでご提供する限定鍋。

豪華食材もりだくさんの鍋の仕上げには、なんと「いくら」をかけてお召し上がりいただく、豪華極まりない鍋が誕生しました。

【価格】

1人前 1,980円

※1人前からご注文可、写真は4人前です

人気の高級魚・クエを最も美味しく食べる「鍋」で堪能!

『高級魚クエの「クエ鍋」アゴ出汁の香り』



福岡をはじめとする九州地方では「クエ」は「アラ」と呼ばれ、大変人気の高い高級魚。特に鍋にすると、締まった身のプリプリした食感と、旨味の濃さからその美味しさがより引き立ち、鍋の王様とも言われます。

「薩摩ごかもん」のクエ鍋は、こだわりのアゴ出汁スープで仕上げた、高級鮮魚「クエ」と出汁の王者「アゴ(=飛魚)」がタッグを組んだ最強の美味しさです。

西梅田店を除く「薩摩ごかもん」4店舗にてご提供いたします。

【価格】

1人前 1,990円

※1人前からご注文可、写真は4人前です

※価格は税抜表記です。

## 【落ち着いたある個室空間で本格九州料理を堪能「薩摩ごかもん」】



趣ある個室空間で、海あり、山あり、豊かな自然の恵みから生まれた九州の「うまかもん」をご堪能いただける九州郷土料理専門店です。

店内のいけすで泳ぐ捌きたての「活イカの姿造り」をはじめ、熊本名物の「馬刺し」、幻の地鶏と呼ばれる熊本県産「天草大王」の炭火焼きや一枚揚げ、沖縄県産「紅豚」のしゃぶしゃぶやすき焼きなど、厳選食材を取り寄せ至高の逸品へ仕上げご提供いたします。

### 薩摩ごかもん 天満橋本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/tenmabashi>

大阪府大阪市中央区天満橋京町 1-1 京阪シティーモール 8F

06-6920-4311



### 薩摩ごかもん 梅田茶屋町本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/umedachayamachi>

大阪府大阪市北区芝田 1-8-1 D.D.HOUSE1F

06-6372-2710



### 薩摩ごかもん 京都四条烏丸本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/sijyokarasuma>

京都府京都市下京区四条通烏丸東入ル長刀鉾町 8 京都三井ビル B1F

075-256-8831



### 薩摩ごかもん 京橋本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/kyobashi>

大阪府大阪市都島区東野田町 4-9-18 ごちビル 1-4 階

06-6136-1098



### 薩摩ごかもん 西梅田本店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/gokamon/nishiameda>

大阪府大阪市北区曽根崎新地 2-1-18

06-4796-8590



【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](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.com>