

田町『地鶏屋長治』、浜松町『博多黒太鼓』、御茶ノ水『九州男唄』が
「九州 熱中屋」としてリニューアルオープン

九州の“活気ある”大衆酒場 『九州 熱中屋』が3店舗連続オープン

この度、株式会社ゴールデンマジックは「九州 熱中屋」ブランド強化策の一環として、5月22日（水）に田町「地鶏屋長治」をリニューアルし「九州 熱中屋 田町芝浦 LIVE」を6月5日（水）に浜松町「博多黒太鼓」をリニューアルし「九州 熱中屋 浜松町駅前 LIVE」を6月19日（水）には御茶ノ水「九州男唄」をリニューアルし「九州 熱中屋 御茶ノ水 LIVE」をオープンいたします。



「九州にある美味しい居酒屋が東京上陸！」をコンセプトに
九州の美味しい料理を集めた“活気ある”大衆酒場。
九州へ熱く語れる場・・・それが熱中屋

料理

「九州にある美味しい居酒屋が東京上陸！」をコンセプトに
代表の山本が現地に視察させていただき見つけてきた九州各地のこだわりの海の幸・山の幸を
旨みを最大限に生かす調理法でご提供いたします。
「博多一口鉄板餃子」など人気の九州料理から「手作りの薩摩揚げ」や「がめ煮」など郷土料理、
季節ならではの旬の食材を使ったお料理をご用意。九州の地元の味を思う存分ご堪能ください。

<やっと見つけました！こだわりの食材>

【売り切れ御免！大分県豊後水道から直送】

■大分県豊後水道「活豊後さば」姿造り 一尾 3,675 円 / 半身 1,880 円

大分県豊後水道の荒波にもまれ、身の締まり、脂のり共に超一級品のさばを直送で仕入れ、
お客様のご注文をいただいてから生簀から引き上げる「活き豊後さば」は、
脂ののったトロトロの腹身とギュっとなったコリコリした背の歯応え。

東京ではなかなか食することのできない新鮮そのものの味わいをぜひ実感して下さい！



やっと見つけた！日本で一番旨い！【霧島黒豚 ～宮崎県ドリームファーム～】

日本最南端の連峰「霧島連山」の麓で雄大な自然の中育てられた「霧島黒豚」は、黒豚の中の黒豚といわれるほど、柔らかくて歯切れのよいきめ細かい肉質と甘みのある良質の脂肪が特徴です。

山の斜面を使い空気の通りがよい豚舎は、常に清潔でクラシックが流れており、豚にストレスをかけないよう徹底され、成長段階に応じた適切なえさを与えるなど愛情豊かに肥育されています。



■霧島黒豚の腕つぶし焼 三色薬味添え 924 円

筋肉質でいてコクのある豊かな味が特徴。山葵、天然塩、にんにくスライス、全ての薬味と一緒にお召し上がり下さい。身の締り、脂の旨味、赤身のコク、豊かな味わいを感じる逸品です。

<その他、霧島黒豚メニュー> 霧島黒豚バラ肉の海塩溶岩焼 1,449 円/腕肉とバラ肉の炭焼き盛り合わせ 1,659 円



【九州のつまみ:あて】

■博多明太子テイスティング 3 種 1,029 円

九州が誇る名産物“博多明太子”の食べ比べをお客様に体感していただく、博多明太子テイスティング！お好みの味をお選びいただきご注文する事も可能です。

例)あごとし…農林水産大臣賞受賞の明太子(単品 714 円)

やまや…7 日間熟成させた柚子の風味がほんのり香る明太子(単品 830 円)

かねふく…卵の質に徹底的にこだわった明太子(単品 830 円)

※日によって商品は異なります。



■九州五国盛り(人文字ぐるぐる・黒糖・明太子・きびなご・塩あご) 1,575 円

熊本の郷土料理“人文字ぐるぐる”や鹿児島県の代表刺身“きびなご”など熊本・鹿児島・福岡・宮崎・長崎の名産品を盛り合わせました。

【九州料理:名物】

■博多一口鉄板ぎょうざ 1,050 円

赤身、背脂、なんこつ、数種類の野菜をブレンドした種を特製の皮で一つ一つ包みこみこんだ自家製餃子です。

まずは定番の酢醤油で召し上がっていただき、次に液体の柚子胡椒「YUZUSCO」(ゆずすこ)とともにより本場の餃子を体感していただきます

■手作り薩摩揚げ 714 円

ゴチや鱧、甘鯛など、その季節の旬の魚をすり身にし、お店で手作りしております。揚げたてふわふわもちりの本場の薩摩揚げをご堪能いただけます。

■手作りからし蓮根 515 円

江戸時代から熊本に存在した「からし蓮根」。

強烈な辛さが一般的ですが、熱中屋で手作りしているからし蓮根はややマイルドな味わい。シャキッとした蓮根とのコントラストをお楽しみください。



■霧島黒豚と五島産あご出汁スープのしゃぶしゃぶ～赤黒緑の3色柚子胡椒添え～

<あご出汁スープ>

“高級だし”として根強い人気を誇る上品ですっきりとした甘みと独自の旨みがある五島産のアゴを贅沢に使い、スープを作ります。

さらに、香ばしく焼いた塩アゴを浮かべ、さっぱりとしつつも風味豊かなあご出汁スープに仕上げました。霧島黒豚の旨みや甘みをより一層引き立てます。

<霧島黒豚のバラ肉>

お口の中でとろける美味しさを是非体感していただきたく、1mmの厚さにすることにこだわっております。

<3色柚子胡椒>

あご出汁スープにそれぞれ違う印象と刺激を与えてくれる

3種の柚子胡椒を薬味としてご用意いたしました。

緑…夏に収穫した青柚子の果皮と、青唐辛子を練り合わせた「青柚子胡椒」。

赤…黄色く熟した柚子と真っ赤に熟した赤唐辛子を練り合わせた「赤柚子胡椒」。

黒…黒さの秘密は“竹炭”！ピリっとする柚子胡椒に香ばしさを加えた「黒柚子胡椒」。

口追加：霧島黒豚バラ肉 1,029 円、〆の五島うどんとろろ付き 578 円

長崎ちゃんぽん麺 473 円、雑炊セット 399 円



<その他、料理メニュー(約全 30 種)>

口最高級馬刺し 本日の馬刺し 3 点盛り 1,659 円／本日の馬刺し 5 点盛り 2,400 円

赤身 1,029 円／霜降り 1,890 円／コーネ 893 円／フタエゴ 1,134 円／ハツ 788 円

入荷限定レバー 1,344 円／ユッケ 1,134 円／馬ヒモの馬力焼 1,575 円、ほか

口あて 九州三国盛り 924 円／五島産塩くじら 609 円／かんころ餅 399 円／酢もつ(柚子風味) 452 円

きびなご刺し小 410 円・大 924 円／人文字ぐるぐる 399 円／おきゅうと 305 円

黒糖そら豆 483 円／桜島大根の麦みそ漬 410 円／長茄子の漬けもん 609 円

クリームチーズの西京味噌漬 578 円／鰹の酒盗 炙りアボガドに乗せて 578 円、ほか

口菜 熊本名物 辛しれんこん 515 円／きゅうりのたたきしょんしょん添え 399 円

冷やしトマト 博多の塩添え 473 円／博多旨タレバリバリキャベツ 473 円

安納芋のポテトサラダ 410 円／五島名産あおさ海苔とおきゅうとのサラダ薩摩黒酢ドレッシング 714 円

長崎皿うどんサラダ ダイダイドレッシング 830 円／辛子明太子と大根のハリハリサラダ 767 円、ほか

口九州名物 がめ煮 609 円／宮崎名物チキン南蛮 高菜タルタル 924 円／あらかぶの姿揚げ 1,344 円

五島名産あおさ海苔の揚げだし豆腐 504 円／姫サザエの煮付け 609 円／きびなごの唐揚げ 504 円

明太子の出汁巻き玉子 609 円／揚げ長茄子の生姜醤油 609 円

口鍋・飯 博多もつ鍋 1,344 円／長崎皿うどん 819 円／アゴ出汁五島うどん とろろ入り 620 円、ほか

口甘味 長崎半熟カステラ 525 円／さつま芋とバニラアイスのホットパンケーキ 714 円、ほか



お酒

当店では鹿児島県産を中心に約 30 種類の本格焼酎をはじめ、
柚子など南国の果実を使った飲みやすい九州果実酒や
大分県のワイナリー「安心院葡萄酒工房」のワインなど九州産地のお酒を厳選し取り揃えました。
その他、人気のハイボールなど定番のお酒も幅広くご用意しております。

<お酒メニュー例 (全約 100 種)>

■自家割り焼酎 299 円、黒ぢよか(一合)899 円

鹿児島の居酒屋で「酒」といえば、焼酎が出てきますが、大抵は良水と焼酎を
5対5で割り一晩寝かせた自家割焼酎と言われる物が提供されます。
水と合せて一晩寝かせる事により、角が取れ、まろやかで風味豊かな
また新しい飲み物に変わります。
ロックで飲むのもよし、鹿児島伝統の「黒ぢよか」で燗で飲むのもオススメです。
お湯割りとは一味違った味わいをお楽しみいただけます。



■鹿児島県産 焼酎 ボトル 1,999 円 グラス 449 円～

<ボトル(全 6 種)>『黒霧島』2,900 円、『国分 芋麴』3,800 円、『海』4,200 円、『佐藤 黒』4,800 円、ほか
<グラス(全 28 種)>『富乃宝山』599 円、『明るい農村』499 円、『晴耕雨読』499 円
『吉兆宝山』599 円、『不二才』599 円、『国分 芋麴』549 円
『さつま寿』499 円、『黒瀬 焼き芋』499 円、『伊佐大泉』499 円、ほか



■九州果実酒(全約 20 種)499 円～

【福岡県産】『紅乙女 梅酒』 699 円、でんべえ梅酒』499 円 【長崎県産】『ゆず小町』899 円
【大分県産】『天空の月』499 円、『南高梅こだわり梅酒』599 円 【熊本県産】『文蔵梅酒』859 円
【佐賀県産】『梅酔人』599 円、『白桃の露』799 円 【宮崎県産】『金冠寿』999 円、『赤芋梅酒』499 円
【鹿児島県産】『角玉の梅酒』499 円、『すもも酒ぴーちぴち』499 円、ほか

■ハイボール(全 9 種) 399 円～

□ハイボール 399 円、熱中ハイボール 599 円、ジンジャーハイボール 399 円、生“塩”レモンハイボール 449 円、
梅ハイボール 449 円、生柚子ハイボール 449 円、生酢橘ハイボール 449 円、デコポンハイボール 499 円、ほか

<その他、お酒メニュー>

■アサヒスーパードライ 499 円～

■日本酒 699 円～

■サワー399 円～

■焼酎 グラス 299 円～/デキャンタ 1,999 円/ボトル 3,800 円

■ワイン グラス 499 円/デキャンタ 1,299 円/ボトル 3,499 円～

■カクテル 449 円

■ソフトドリンク 399 円～

店舗概要

5月22日(水)オープン

店舗名 「九州 熱中屋 田町芝浦 LIVE」
(きゅうしゅう ねっちゅうや たまちしばうらいぶ)

業態名 九州料理専門店

住所 〒108-0023 東京都港区芝浦 3-14-18 豊穂ビル 1F

アクセス JR田町駅 東口 徒歩 5 分
都営浅草線・大江戸線 大門駅 A3 出口より徒歩 3 分

TEL 03-3798-8561 (FAX 03-3798-8562)

営業時間 ランチ 月～金 11:30～14:00 (L.O.13:30)
ディナー 月～金・祝前 17:00～23:30
土・日・祝 17:00～23:00

定休日 なし

総席数 72 席 (テラス 16 席を除く)

総面積 40.73 坪

客単価 3,500 円

客層 20～50 代の近隣サラリーマン・OL

お通し 500 円

カード 可

URL <http://r.gnavi.co.jp/g887408/>



6月5日(水)オープン

店舗名 「九州 熱中屋 浜松町駅前 LIVE」
(きゅうしゅう ねっちゅうや はままつちようえきまえらいぶ)

業態名 九州料理専門店

住所 〒105-0013 東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル B1

アクセス JR浜松町駅北口より徒歩 2 分、都営浅草線大門駅 B4 番出口より徒歩 1 分

TEL 03-3436-8330 (FAX 03-6430-3171)

営業時間 ランチ 月～金 11:30～14:00 (L.O.13:30)
ディナー 月～金・祝前 17:00～23:30
土・日・祝 17:00～23:00

定休日 なし

総席数 100 席

総面積 59.8 坪

客層 20～50 代の近隣サラリーマン・OL

お通し 500 円

カード 可

URL <http://r.gnavi.co.jp/g600162/>



6月19日(水)オープン

店舗名	「九州 熱中屋 御茶ノ水 LIVE」 (きゅうしゅう ねっちゅうや おちゃのみずらいふ)		
業態名	九州料理専門店		
住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 2-1-30 フジビル B1F		
アクセス	JR御茶ノ水駅御茶ノ水橋口より徒歩 1 分、地下鉄丸ノ内線御茶ノ水駅より徒歩 3 分		
TEL	03-3294-2521 (FAX 03-5283-7050)		
営業時間	ランチ	月～金	11:30～14:30(L.O. 14:00)
	ディナー	月～木・土	17:00～23:30
		金・祝前日	17:00～04:00
		日・祝日	16:00～22:30
定休日	なし		
総席数	83 席		
総面積	44.45 坪		
客単価	3,500 円		
客層	20～50 代の近隣サラリーマン・OL		
お通し	500 円		
カード	可		
URL	http://r.gnavi.co.jp/g600156/		



GOLDEN MAGIC

【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 / E-mail:pr@diamond-dining.com