

空前のオイルブームの今年、鍋もオイルが人気の兆し！！
うまみを逃がさず口当たりもしっとり！パクチーとオイルの組み合わせも！
『オイル鍋』

株式会社ダイヤモンドダイニンググループ（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）が運営する下記店舗では、美容や健康面からオイルブームとなった今年の締めくくりの鍋として、鍋出汁やトッピングにオイルを使った『オイル鍋』3種を10月より順次ご提供開始いたしました。

香ばしいマー油を加えた薫り高いオイル出汁と鶏白湯の2色しゃぶしゃぶ
『鶏白湯と黒マー油の自家製二色しゃぶしゃぶ』
1人前 1,380円



ゴマ油と焦がしニンニクを合せた深いコクのある「黒マー油」と濃厚な鶏のエキスが溶け込んだ真っ白な「鶏白湯」の自家製の二色出汁をご用意。マー油の香ばしい味わいとしっとりした豚肉との相性抜群！

蒸し屋清郎 渋谷



日本伝統の和の風情漂う店内で看板メニューの「せいろ蒸し」をどうぞ

- 渋谷区神南 1-20-16 高山ランドビル B2
- 03-3770-5741
- <http://r.gnavi.co.jp/g600154/>

ゴマ油ポン酢とオリーブオイルに香草を加えたヘルシー2色オイルしゃぶしゃぶ
『霜降り牛と茨城県産美明豚の二色オイル巻きしゃぶしゃぶ』
1人前 2,680円



ごま油にんにくとポン酢を加えた和風オイル出汁と、オリーブオイルに白出汁と香草を加え洋風オイル出汁の2種類のオイルをお楽しみ頂けます。お肉は葉野菜に乗せ千切り野菜を巻いてどうぞ！

あくとり代官 鍋之進



定番から変わり種まで10種類以上の鍋料理をご用意する鍋専門店

- 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE 3F
- 03-5458-4030
- <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

「自家製パクチーオイル」を加えて仕上げる爽やかな味わいの白ワイン鍋
『3種の豚肉とパクチーオイルのBIANCO鍋』

1人前 1,390円



美明豚肩ロース、ベーコン、ハーブ入りウィンナーと3種の豚肉と白ワインベースのスープを組み合わせた洋風鍋です。仕上げに自家製のパクチーオイルを加えて風味豊かに仕上げました。11/16スタート。

月夜の串五郎



素材の味わいを生かした創作串揚げとカジュアルワインのお店

- 横浜市西区南幸 2-6-6 DDZ-POINT4F
- 045-324-2861
- <http://r.gnavi.co.jp/g600173/>

※ご注文は2人前より承ります。

※価格は全て税抜きです。

無性に鍋が食べたくなる！ どうしても鍋を食べたい衝動にかられる！！

ダイヤモンドダイニンググループ 禁断の鍋情報ページ

『2015~2016 鍋音』はこちら>>

<http://www.diamond-dining.jp/nabefair/>

鍋音

NABE-OTO



【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・重田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

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