

夏こそ鍋で温活！！鍋専門店『あくとり代官 鍋之進』にて7月1日（金）より  
スタミナもつ鍋や薬膳きのこと鍋、レモン鍋など夏向けの人気メニューを揃えた

## 「鍋之進の夏鍋」ご提供スタート！

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：松村厚久）が運営する渋谷『あくとり代官 鍋之進』では、7月1日（金）より夏向けの鍋メニュー5品のご提供をスタートいたします。

### 鍋之進の夏鍋



#### 国産牛の黒もつ鍋 1人前 1,480円(↑)

にんにくや唐辛子といったパンチのある食材に黒練りゴマを加え、コクのある自家製黒ゴマ出汁に仕上げました。黒ゴマとニンニクの組み合わせがクセになる味わいのスタミナ鍋です。



#### 四種のきのこ醤油麴の薬膳火鍋

##### 1人前 1,580円(↑)

数十種の漢方を配合したピリ辛スープに醤油麴を加えた特製出汁に4種のきのこをたっぷり使い旨味の濃いきのこと鍋に仕上げました。薬膳スープと発酵食品である醤油麴、ヘルシーなきのこと、体の中から元気をチャージしましょう！

#### 茨城県産美明豚の塩レモンしゃぶしゃぶ

##### 1人前 1,480円(↓)

自家製塩出汁に48時間熟成させたこだわりの「塩レモン」を加えた夏にぴったりのサッパリ爽やかなしゃぶしゃぶです。夏バテ気味の体にレモンのクエン酸で疲労回復！



#### 霜降り牛と美明豚の二色オイルしゃぶしゃぶ

##### 1人前 2,680円(↓)

厳選したごま油とにんにくが食欲をそそるポン酢ベースの和風オイル出汁と、オリーブオイルに白だし・香草を加えた洋風オイル出汁の2種類のオイルしゃぶしゃぶをお楽しみ頂けます。野菜と薬味を巻いてサムギョブサル風にお召し上がり下さい。





### 霜降り牛のトリュフすき焼き 1人前 2,680円(←)

高級食材・トリュフを贅沢にトッピングした特製すき焼きです。割り下にもトリュフの風味をたっぷり加えました。霜降り牛とトリュフの濃厚で芳醇な味わいが口いっぱいに広がります。

※鍋のご注文は二人前より承ります。

※価格は税抜表記です。

### 『あくとり代官 鍋之進』店舗概要

郷土鍋から変わりダネまで秋～春にご用意する鍋料理は常時 10 種。凝縮した旨味エキスが詰まったスープを最後までお楽しみいただける様に、お茶漬けやカルボナーラ、ナンやフォーをご用意する新スタイルの鍋メニューとなっています。

夏期は暑い夏だからこそ食べたい夏向けのオススメ鍋料理をご提供いたします。

窓に面したカウンター席はアツアツの鍋を 2 人でつつけるカップル鍋専用シート。その他、掘りごたつ式のお座敷個室からグループにオススメのシックなソファ個室、落ち着いたあるテーブル個室など、「我こそが鍋奉行」をコンセプトに、さまざまなシーンに対応する個室を多数ご用意しています。



店 名 : あくとり代官 鍋之進  
(あくとりだいかんなべのしん)  
住 所 : 東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F  
T E L : 03-5458-4030  
ア ク セ ス : J R、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩 1 分  
営 業 時 間 : 17:00～23:30  
H P : <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

### <ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設 立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

### 【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 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

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

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