

鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」がご提案する
2016~2017年のトレンド鍋・第2弾！！

グルメ女子注目の「ラム」×「パクチー」『ラムパクすき鍋』
一面に緑の野菜を敷き詰めた「緑鍋」『グリーンベジ鍋』
白ポン酢と大根おろしの雪がけ『黒豚アゴ出汁しゃぶ鍋』

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）が運営する鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」では、今年の鍋メニュー20種に加え、旬鍋3種を12月よりご提供開始しました。

グルメな女子注目のトレンド食材「ラム」と「パクチー」の組み合わせ

『ヘルシーラムパクすき鍋』 1人前 1,980円（税抜）



厳選したラム肉を自家製タレに漬け込み、柔らかく美味しく仕上げました。クミンや五香粉などのスパイスを加え甘辛く仕上げた出汁に、卵を絡めて頂くラム肉は絶品です。

具材も出汁も動物性食材不使用！デトックスしたい日やベジタリアンの方にも◎！！

『グリーンベジ白湯鍋』 1人前 1,680円（税抜）



出汁は豆乳ベースとなっており、野菜とも相性抜群！煮込むと野菜の甘みが溶け出し、ブラックペッパーや岩塩などのトッピングと合わせて頂く鍋はクセになる味わいです。

黒豚と飛魚の濃い旨味が贅沢の極み！白ポン酢と大根の雪をまとわせて召し上がり！！

『霧島黒豚のあご出汁しゃぶ鍋』 1人前 1,800円 (税抜)



こだわりの焼きあごを入れた出汁は、上品な旨味のある塩出汁で旨味の強い霧島黒豚と相性抜群！

おかわり無料の大根おろしをたっぷり入れた白ポン酢を雪のようにまとわせてお召し上がりください。

「あくとり代官 鍋之進」とは…

匠は無き道を突き進む、これが魂の鍋の道。土鍋の如き熱き心と細心の如く光る技。手加減無用の大知識・大経験・大加減。加減さし加減。出汁をとらせば東都「あくとり代官 鍋之進」いつかなれるさ、鍋奉行。

 <p>鮭とイクラの 北海道師風 石釜鍋 一人前 1,680円・税</p>	 <p>旨味醤油・こく旨カレーの 二味よくばり牛もつ鍋 一人前 1,780円・税</p>		
 <p>激辛カムジャン風 練瓦鍋 一人前 1,580円・税</p>	 <p>土佐はちきん地鶏の 水炊き鍋 一人前 1,860円・税</p>	 <p>旬菜旬魚 どろろわさび強寄せ鍋 一人前 1,780円・税</p>	 <p>牛トリエフ すき焼き 一人前 2,680円・税</p>
 <p>幻の産アラ 至宝の旨出汁鍋 一人前 2,480円・税</p>	 <p>豚肩ロースと焼肉の 担々餃子鍋 一人前 1,680円・税</p>	 <p>旬菜・彩葉 濃豚しゃぶ辛鍋 一人前 2,480円・税</p>	 <p>湯豆腐・海門わかめ 蛤美人鍋 一人前 2,180円・税</p>

郷土鍋から変わりダネまで、常時ご用意する鍋料理は 20 種。さらに季節の食材や人気の具材を使った今旬の鍋料理 3 種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ー個室、落ち着いた着きの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：JR、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩 1 分

営業時間：17:00～翌 3:00、月・日・祝～23:30

店舗 URL：

<http://diamond-dining-shops.jp/nabenoshin/shibuya>

ぐるなび：<http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

※ご注文は 2 人前よりご注文ください。

【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/>