

鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」がご提案する
2017-2018年のトレンド鍋はコレ！！

カラフルで「インスタジェニック」な『フルーツ鍋』
とろ～りの瞬間が「ムービージェニック」な『とろろ鍋』
トレンドワードの「うにく」が鍋にも波及！『うにく鍋』

DDグループの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）が運営する鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」では、自慢の20種の鍋メニューに加え、今年の旬鍋3種を10月17日（火）よりご提供開始いたします。

NEW
<旬鍋>

フルーツ鍋

ドラゴンフルーツやマンゴー、イチゴ、巨峰、リンゴ etc.
フルーツたっぷりでインスタ映え抜群！！

『RAL ポークとモッツアレチーズの
フルーツサンテリア鍋』 2,570 円



鍋には、ドラゴンフルーツやマンゴー、イチゴ、巨峰、ブルベリーなど、たっぷりの果物が盛られ、まさにインスタジェニック！！
そこにフランベしたワインとブイヨンを入れた赤ワインスープをボトルから注ぎ、豚肉をしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただけます。
果物の酸味が肉の甘味を引出し、クセになる味わいに！

NEW
<旬鍋>

とろろ鍋

すりおろした自然薯を仕上げにとろ～りの瞬間が撮影ポイント！
『秋田県産比内地鶏と芹の自然薯鍋』 1,480 円



比内地鶏の濃厚スープを使ったきりたんぼ鍋に、すりおろした自然薯をたっぷりとしり入れお召し上がりいただけます。とろろでまろやかさを増した濃厚なコクのある出汁が絶品！

NEW
＜旬鍋＞

うにく鍋

今年の食のトレンド「うに×牛肉」の「うにく」が鍋になって登場！

『特選牛と炙り雲丹のうにく鍋』 2,980 円



京桜味噌ベースの牛鍋に雲丹を箱ごとトッピングしました。程よく火が入った牛肉に炙った雲丹をたっぷりのせ、玉子を絡めてお召し上がりください。

＜自慢の 20 種鍋＞



**厚切りベーコンとトマトの
ラクレットチーズ鍋 1,680 円**

十種類以上の野菜にラクレットチーズをたっぷりかけてご提供します。



**鮭とイクラの北海漁師風石狩鍋
1,680 円**

仕上げにイクラをかけてお召し上がりいただく贅沢な味わい。



**ベジ白湯豆乳 農園ファーム
鎌倉野菜鍋 1,890 円**

京野菜に並び名高い鎌倉野菜を使用した、白湯と豆乳がまろやかな鍋。



**激辛カムジャタン風 韓国鍋
1,580 円**

数種類の唐辛子をたっぷり使ったインパクト大の鍋です。



**牛タンと 15 種野菜の 2 色オイル
しゃぶしゃぶ 2,480 円**

和風と洋風の 2 色のオイル出汁で牛タンをしゃぶしゃぶしてどうぞ。



**ファオグラと鴨葱の
すきしゃぶ鍋 1,980 円**

フォアグラと葱の濃厚な旨みの割り下で鴨をお楽しみください。



**← 幻の魚アラ 至宝の旨出汁鍋
2,480 円**

クエと並ぶ高級魚アラの高級鍋。

**→ 花咲蟹・海老・蛤・鱈・帆立貝
海宝鍋 3,480 円**

高級食材を盛り込んだ極上海鮮鍋。





国産馬肉と京味噌

すき焼き鍋

1,980 円

京桜味噌を加えたコクのある割り下で柔らかな馬肉をご堪能ください。

博多名物

もつすき焼き鍋

1,580 円

割り下で煮た国産牛のもつやハチノス、レバーを卵を絡めてどうぞ。

土佐はちきん地鶏の

水炊き鍋

1,860 円

鳥ガラを 8 時間以上煮込んだコラーゲンたっぷり濃厚スープの水炊き鍋。



湯豆腐・鳴門わかめ

蛤美人鍋

2,180 円

蛤と鳴門わかめの旨みが凝縮された磯の風味漂う上品な味わいの鍋。

牛トリュフすき焼き

2,680 円

香り高い「トリュフ」を贅沢に使用した芳醇な味わいの牛すき焼き。

トムヤンクン豆乳

パクチー鍋

1,680 円

まろやかなトムヤンクンにドーンと山盛りパクチーを乗せてご提供。



豚肩ロースと塊肉の

坦々餃子鍋

1,680 円

ピリ辛坦々スープに餃子と豚、山盛りのレタスを乗せたボリューム鍋。

旨味醤油・こく旨カレーの

二味よくばり牛もつ鍋

1,780 円

一つの鍋で醤油出汁とカレー出汁の二つの味が楽しめる贅沢もつ鍋です。

秋田県比内地鶏

きりたんぼ・だまこ鍋

2,280 円

比内地鶏の旨みが染み込んだ秋田名物の「きりたんぼ」と「だまこ」は絶品!



旬菜・旬茸

薬膳しゃぶ辛鍋

2,480 円

数種類の漢方食材使ったピリ辛の薬膳出汁の豚しゃぶ。

旬菜・旬魚

とろろわさび寄せ鍋

1,780 円

こだわりの昆布と四種類の削り節から丁寧にとった塩出汁の寄せ鍋。

海の恵み手作り海老団子

海老・えび・エビ味噌

1,780 円

オマール海老の味噌の味わい豊かな出汁に自家製海老団子を加えた海老鍋。

「あくとり代官 鍋之進」とは…

戻汁無き道を突き進む、これが誠の鍋の道
 土鍋の如き熱と心と鍋の如く光る技
 手加減無用の大加減、煮加減さし加減
 戻汁をとらせば東都「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 石狩鍋 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 韓国鍋 一人前 1,580円・税</p> | <p>土佐はちきん地鍋の 水炊き鍋 一人前 1,860円・税</p> | <p>旬菜旬魚 とろろわさび漢寄せ鍋 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>幻の魚アラ 至宝の旨出汁鍋 一人前 2,480円・税</p> | <p>豚肩ロースと挽肉の 坦々餃子鍋 一人前 1,680円・税</p> | <p>旬菜・彩葉 薩摩しゃぶ辛鍋 一人前 2,480円・税</p> | <p>海豆雪・鳴門わかめ 珍美人鍋 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: JR、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩 1 分
 営業時間 : 17:00~23:30、金・土・祝前日~翌 3:00
 店舗 URL :
<https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya>
 ぐるなび : <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

※表記価格は 1 人前、税抜価格になります。
 ※鍋メニューは 2 人前からのご注文となります。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 D Dホールディングス 広報部 亀田・佐々木
 TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086
 E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>