

イマドキ女子はホットビューティーが「美活」の常識
冷房冷えや猛暑で疲れた体は「温活」で美しく！！
渋谷の鍋専門店『あくとり代官 鍋之進』の
さっぱりコク旨「夏鍋」がスタート！

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、夏季限定の鍋メニュー「夏鍋」を8月1日(土)よりスタートします。



【酸】 彩野菜のトムヤンクン豆乳鍋 ~ココナッツオイル味変化~ 1人前 1,580円 (2人前から)
豆乳のまろやかな出汁に自家製トムヤンクンを加え、ココナッツオイルで「味変化」もお楽しみいただけます。

【酸】 茨城県産美明豚と夏野菜の塩レモンしゃぶしゃぶ 1人前 1,480円 (2人前から)
自家製塩出汁にこだわりの“塩レモン”を加えた夏にピッタリのしゃぶしゃぶを是非ご堪能下さい。

【スタミナ】 熟成牛肉とフォアグラの牛鍋 1台 1,980円
上質な割り下に京味噌を加えた濃厚出汁で、旨味の増した熟成牛肉とフォアグラを一緒に楽しめる限定牛鍋

【スタミナ】 厳選ラム肉の塩すき焼き 1人前 1,080円 (2人前から)
ヘルシーなラム肉を特製の塩出汁でお召し上がりいただく“塩すき焼き”。ラム肉と溶き卵の相性も抜群！！

【スタミナ】 国産牛の黒もつ鍋 1人前 1,480円 (2人前からのご注文)
こだわりの醤油出汁に黒胡麻とにんにくを加えた出汁にプリプリの生モツを盛り込んだスタミナ満点鍋

【辛】 辛旨 豚バラ肉の火山焼き 1台 980円
たっぷりの野菜を良質な豚バラ肉で包みこみました。特製ピリ辛ソースで焼き上げてお召し上がりいただきます

【旬】 鰻・穴子・鰩の月見柳川風 1台 1,480円
甘辛な上質出汁に、仕上げにたっぷりの九条ネギを乗せ卵を加えた柳川風。穴子や鰩、鰻が入った夏ならではの旬鍋

※価格は税抜きです。

あくとり代官 鍋之進
~旬の食材や素材、出汁にこだわった鍋料理専門店~
住所 : 東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
TEL : 03-5458-4030
HP : <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>



【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 HP <http://www.diamond-dining.jp>