

第3弾!
鍋

高級素材を使い見た目に華やか 年末の接待も贅沢鍋で「おもてなし」!
景気回復の期待を込めて食べたい

『アベ飲みクス鍋』

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『美食米門』5店舗と『あくとり代官 鍋之進』では、「トリュフ」や「伊勢海老」「蟹」などの高級食材を使ったプチ贅沢鍋『アベ飲みクス鍋』が登場します。

色鮮やかな「花咲蟹」と「伊勢海老」 2つの高級食材でおもてなし!!
『花咲く蟹出汁 伊勢海老と鰯つくねの旨味噌鍋』 1人前 2,400円



根室名産の身が引き締まった「花咲蟹」と甘みが強くプリプリとした食感の「伊勢海老」。2つの海の高級食材の味わいをシンプルな田舎味噌ベースの鍋出汁が引き立てる見た目も鮮やかな贅沢鍋です。旨みが凝縮したスープをたっぷり鰯のつみれもまた格別。「美食米門」5店舗でご提供する今年の新作鍋です。

究極の食材が競演する美食レストラン



■美食米門 六本木	港区六本木 6-1-3 六本ビル 3F	03-5413-3322	http://r.gnavi.co.jp/g398530/
■美食米門 品川	港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー1F	03-6718-2085	http://r.gnavi.co.jp/g398515/
■美食米門 渋谷	渋谷区宇田川町 15-1 渋谷パルコパート 1 8F	03-3464-6644	http://r.gnavi.co.jp/g398516/
■美食米門 西新宿	新宿区西新宿 1-19-5 新宿幸容ビル B1	03-5320-8228	http://r.gnavi.co.jp/g552106/
■美食米門 横浜	横浜市中区新港 2-2-1 横浜ワールドポーターズ 5F	045-222-2520	http://r.gnavi.co.jp/g398517/

濃厚なすき焼きをトリュフの香りでさらに濃厚なおもてなし!!
『トリュフすき焼き』 1人前 2,814円



「黒いダイヤ」と呼ばれ、芳醇な薫りが魅力のトリュフを贅沢に使う当店オリジナルのすき焼きです。肉のおいしさを最大限に引き出す割り下は、トリュフに合うように試作を重ねた特製で、コクがありながら飽きのこないさっぱりした味わいが特徴。今まで味わったことのない「至福の味」をご提供いたします。

10種の鍋をご用意する鍋料理専門



- 店舗:あくとり代官 鍋之進
- 住所:渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- 電話:03-5458-4030
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

※鍋は全て2人前よりご注文承ります。

その他、この冬の鍋メニューは DDG ホームページ「鍋フェア 2013-2014」はこちら
<http://www.diamond-dining.com/event/nabefair/>

【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 03-6860-3257 FAX 03-6860-3263

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>