

「氷」でヒヤッと、「梅」でさっぱり、「火」鍋でピリ辛、「黒」ごまでスタミナ！

野菜たっぷり栄養バランス満点！ 冷房で冷えた体は内側から温めて夏バテ解消！！

渋谷『あくとり代官 鍋之進』にて2014年「夏鍋」が登場！

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、夏に向けた新作鍋4種を6月1日(日)よりスタートします。

【『あくとり代官 鍋之進』の「夏鍋」】

「鍋」は冬のものだと思いませんか？

冷房で冷えた体を内側から温める鍋料理こそ、夏にオススメしたいヘルシーメニューです。

冷たい鍋と熱々めの両方が楽しめる、だし氷でヒヤッと冷たい「エスニック鍋」

さっぱり塩ダシで仕上げた夏食材・豚肉を梅肉でさっぱりとお召しあがりいただく「梅しゃぶしゃぶ」

漢方食材がたっぷり入ったピリ辛の火鍋スープにたっぷりのきのこで菌活できる「薬膳きのこ火鍋」

肌や髪をいたわるビタミンEが豊富な黒ごまをたっぷり使った「黒もつ鍋」

冬とはひと味違う、夏ならではの味わいに仕上げた『鍋之進』の「夏鍋」を4種類ご用意しています。



夏野菜ときのこの 豚しゃぶエスニック氷鍋 1人前 1,280円

セロリやミント、フレッシュなパクチーをたっぷりを使用し、清涼感あふれる冷製鍋に仕上げました。具を食べ終わったら、残ったスープを火にかけてめにフォーを入れてお楽しみいただけます。

茨城県産美明豚の さっぱり梅しゃぶしゃぶ 1人前 1,380円

柔らかく脂に甘味のある茨城県産の美明豚しゃぶしゃぶに『紀州南高梅』を使用した上品な味わいの鍋。こだわりの昆布と4種の削り節から丁寧にとった塩出汁でさっぱりと仕上げました。

菌活！4種のきのこ しょうゆ麴の薬膳火鍋 1人前 1,580円

十数種の漢方を配合したピリ辛スープにしょうゆ麴を加えた特性だしの4種のきのこをたっぷり使い、話題の「菌活鍋」に仕上げました。「菌活」で夏こそ、内側からケアするのがオススメです！

濃厚スタミナ 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だしに仕上げました。ぷりぷりの国産牛もつと、黒ゴマが相性抜群のスタミナ鍋は、箸が止まらなくなるクセなる味わいです。

※ご注文は2人前よりご注文ください。 ※価格は税抜きです。

あくとり代官 鍋之進 (なべのしん) ~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

アクセス: JR、東急東横線、京王井の頭線、地下鉄 渋谷駅より徒歩1分

営業時間: 17:00~23:30 ※夏季限定

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.com/>