

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年のトレンド鍋はコレ！！

『ビジュアル系アクション鍋』『カラフルビューティー鍋』  
『贅沢親子鍋』『激辛しびれ鍋』

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、従来の鍋メニュー10種に加え、新作鍋10種を投入した2016～2017年冬向け全20種の鍋メニューを10月よりご提供開始いたしました。

NEW

ビジュアル系  
アクション鍋

賞味期限はわずか数分！！

熱々のラクレットチーズをとろーりかけた瞬間を逃さずどうぞ！

『厚切りベーコンとトマトのラクレットチーズ鍋』  
1人前1,680円



十種類以上の野菜を色鮮やかに盛り込み、  
こだわりトマト出汁で煮込みました。  
仕上げに野菜と相性抜群の濃厚な「ラクレットチーズ」をたっぷりかけてどうぞ！

NEW

カラフル  
ビューティー  
鍋①

オイルで煮るのに脂っぽくない！ごま油とオリーブオイルで  
ヘルシーなオイル鍋を今年は人気の「牛タン」でアレンジ！

『牛タンと十五野菜の二色オイルしゃぶしゃぶ』  
1人前2,480円



ごま油にニンニクとポン酢  
を加えた和風オイル出汁と  
オリーブオイルに白出汁、香  
草を加えた洋風オイル出汁  
の2種類のオイルで牛タン  
をしゃぶしゃぶしてお召し  
あがりください。  
しゃぶしゃぶした牛タンは  
しっかり味がついているた  
め、何もつけず、15種類の  
野菜と一緒に野菜で巻いて  
さっぱりヘルシーに！

NEW

カラフル  
ビューティー  
鍋②

動物性原料不使用の「ベジ豆乳白湯」スープで  
鎌倉野菜など野菜がたっぷり摂れるカラフル野菜鍋

『ベジ白湯豆乳 農園ファーム鎌倉野菜鍋』  
1人前 1,890円



京野菜に並び人気の高い「鎌倉野菜」を使用した色鮮やかで見た目も華やかな野菜鍋。出汁には豆乳をベースに動物性原料や化学調味料不使用ながら「白湯スープ」のようなしっかりとしたうま味とコク、優しい甘みの「ベジ白湯豆乳出汁」を使用。

鎌倉野菜の美味しさを存分に味わったら、メには野菜の旨みたっぷりの豆乳リゾットをどうぞ！

NEW

贅沢  
親子鍋①

ねっとり濃厚な高級食材「フォラグラ」と  
濃い旨味でジューシー&ヘルシーの「鴨肉」のコラボレーション！

『フォアグラと鴨葱のすきしゃぶ鍋』  
1人前 1,980円



上品で甘味のある割り下に、フォアグラと葱の旨みを加え、コクと旨みの深い極上の出汁に仕上げました。

絶品出汁にくぐらせて鴨にサッと火を通したら、卵を絡めてお召し上がりください。

煮込んだフォアグラと葱もご堪能でき余すことなく味わっていただけるすきしゃぶ鍋です。

メは讃岐うどんで！

NEW

贅沢  
親子鍋②

蟹や鮭、ジャガイモを味噌ベースの出汁で煮込んだ  
仕上げにたっぷりの「イクラ」を乗せて仕上げる石狩鍋

『鮭とイクラの北海漁師風 石狩鍋』  
1人前 1,680円



数種類の味噌をブレンドしたこだわりの味噌出汁で石狩鍋には欠かせない鮭をはじめ、蟹やジャガイモを加えました。

魚介の旨味が染み出した味噌出汁は格別の味わいです。

仕上げには贅沢にたっぷりのイクラをかけてお召し上がりいただきます。

メにはラーメンを入れて「味噌ラーメン」をどうぞ。

NEW

激辛  
しびれ鍋

ノリで頼むと命取り！？  
韓国唐辛子をはじめ、豆板醤や山椒が入った今年注目の激辛しびれ鍋  
『激辛 カムジャタン風 韓国鍋』  
1人前 1,580円



丸の韓国唐辛子を鍋を覆うほどたっぷり盛り付け、見た目にも刺激的な鍋に仕上げました。  
韓国の国民的人気の鍋「カムジャタン」を当店オリジナルにアレンジし、出汁には数種類の唐辛子を使い、牛テールを加えました。  
激辛好きにはぜひチャレンジいただきたい新作鍋です。  
メには韓国うどんをご用意していますので最後の一滴までどうぞ！

NEW

高級  
海鮮①

鮮やかな赤色と味わいで人気の「花咲蟹」をはじめ  
海老や蛤、帆立など高級海鮮のオンパレード！  
『花咲蟹・海老・蛤・鱈・帆立貝 海宝鍋』  
1人前 3,480円



仕入れにこだわった鮮度抜群の北海道名産「花咲蟹」をはじめ、海老、蛤、鱈、帆立貝といった、贅沢な魚介を盛り込んだ海宝鍋。塩をベースに素材の味わいを引き出すシンプルな出汁でお召し上がりください。  
極上の海鮮と野菜の旨みが凝縮した絶品スープに日本酒を加えた香り高い「吟醸雑炊」をご用意しております。

NEW

高級  
海鮮②

クエに並ぶ西日本で大人気の高級魚「アラ」を贅沢に使用。  
濃い旨味と歯ごたえのある肉質が王者の貫録！  
『幻の魚アラ 至宝の旨出汁鍋』  
1人前 2,480円



クエと並び人気の高い高級魚「アラ」をたっぷり使用したアラ鍋。アラの旨みが染み出した塩出汁は、煮込むほどに旨味が濃く深くなっていきます。  
すだちの爽やかな香りとともにさっぱりとお召し上がりください。  
濃厚な出汁を使って仕上げた卵雑炊は、他の魚介とはまた違う格別の味わいです。

NEW



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。

NEW



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に豚しゃぶ。



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…



郷土鍋から変わりダネまで、今年は 20 種の鍋をご用意。

さらに具材から出た凝縮した旨味エキスが詰まったスープを最後までお楽しみいただけるにはお茶漬けやリゾット、フォーや稲庭うどんなどをご用意し、新スタイルの鍋料理の楽しみ方をご提案しています。

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

H P : <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。 ※価格は税抜きです。

### <ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2016 年 6 月末時点)
- 設 立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

### 【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](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.jp/>