

【2016年-2017年トレンド鍋 第7弾】
野菜で巻いたり、ライスペーパーで巻いたり！
巻くことで、より美味しく、楽しく、食べやすく！！
「ラップ鍋」

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）が運営する下記店舗では、2016～2017年冬向けトレンド鍋の第7弾として、野菜で巻いたり、ライスペーパーで巻いたりして食べる、巻くことで美味しく楽しくなる「ラップ鍋」をご提案いたします。

NEW

オイルでしっかり味がつくから野菜との相性も抜群！野菜で巻いて食べる
『牛タンと15種類野菜の二色オイルしゃぶしゃぶ』
1人前 2,480円（2人前～）



野菜で包む
しゃぶしゃぶ

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上がりいただくオイル鍋。

オイルで煮るのに脂っぽくなく、牛タンにはしっかり味がつくためタレなどはつけず、15種類の野菜と一緒に野菜で巻いてヘルシーにお召し上がりください。

あくとり代官 鍋之進

- 住所 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- TEL 03-5458-4030
- アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 渋谷駅より徒歩1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>



NEW

海老とアボカドのピリ辛エスニック鍋の手巻き生春巻き
『海老とアボカドのスパイシー生春巻鍋』
1人前 1,580円（2人前～）



ライスペーパーで包む
エスニック鍋

女子が大好きなアボカドと海老がたっぷり入ったピリ辛のエスニック鍋です。火にかけてアボカドは、生に比べ、よりねっとりとした濃厚な味わいに。一緒に添えた生春巻きの皮で巻いて食べれば、みんなでワイワイ盛り上がる間違いなし！

九州黒太鼓 池袋

- 住所 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東 3号館 B1
□TEL 03-3985-2191
□アクセス JR、私鉄、地下鉄各線 池袋駅より徒歩 5分
□URL <http://r.gnavi.co.jp/g600107>



※価格は全品税抜表示です。
※鍋のご注文を2人前より承ります。

2016年-2017年冬のトレンド鍋をご紹介する鍋ポータルサイト「あったか鍋フェア」



定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのがその年のトレンド鍋。今年は人気の「爆盛り肉鍋」に新作を追加した『マウンテン鍋』をはじめ、その真逆を行く「爆盛り野菜鍋」の『草鍋』、激辛がさらに進化した『しびれ鍋』、思わず写真や動画を撮りたくなる『フォトジェニック鍋』、「鴨×フォアグラ」「鮭×いくら」など『贅沢親子鍋』など、今年の食のブームの総集編といえる今年のトレンド鍋をご紹介します。

<https://www.diamond-dining.jp/nabefair/>

<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10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 HP <http://www.diamond-dining.jp/>