

【2016年-2017年トレンド鍋 第9弾】
「松坂牛」「本マグロ」「カニ」など人気食材を具材にもスープにも使用
同一素材ならではの深い味わいをトコトン追求した
「シンプルリッチ鍋」

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9弾として、「松坂牛」「本マグロ」「カニ」など人気の食材を具材にもスープにも使用した「シンプルリッチ鍋」をご提案いたします。

NEW

贅沢な味わいの「松坂牛」を牛骨をじっくり煮込んだ牛白湯スープで煮込む

『松坂牛の白濁牛炊き鍋』

一鍋 3,800円



きめの細かい霜降りと柔らかい肉質、深みのある上品な香りや甘みがあり、とろけるような脂身を持つ、日本三大和牛のひとつである三重県産「松坂牛」。

素材だけで十二分に美味しい「松坂牛」をさらに贅沢に、牛のげん骨とアキレス腱で6時間じっくり煮込んだ自家製の牛白湯スープで炊いてお召しあがりいただきます。

松坂牛の旨味を思う存分をご堪能ください。

美食米門

- 美食米門 六本木: 港区六本木 6-1-3 六門ビル 3F / 03-5413-3322 / <http://r.gnavi.co.jp/g398530/>
- 美食米門 品川港南 Wine & Grill: 港区港南 2-16-3 品川グランドセントラルタワーグランパサージュ 1 / 03-5783-5230 / <http://r.gnavi.co.jp/6n9j7y9v0000/> ※小鍋 1,900円 で提供
- 星空の中へ: 新宿区西新宿 1-26-2 新宿野村ビル 50F / 03-5352-2181 / <http://r.gnavi.co.jp/g600181/>

NEW

マグロのカマから取った出汁でお召しあがりいただく本マグロのしゃぶしゃぶ

『まぐろカマそのまま乗せ 本マグロしゃぶしゃぶ』

1人前 2,280円 (2人前～)



日本人が愛して病まない魚・マグロ。

なかでも「本マグロ（クロマグロ）」は、高級なマグロを代表する、言わずと知れたマグロの王様です。

そのまま食べても美味しい焼いたマグロのカマを贅沢に、出汁にドーンと入れた鍋出汁で本マグロをしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただく新作海鮮鍋です。

マグロはそのままでもお召し上がいただけますので、サッとしゃぶしゃぶしていただき、中はレアの状態でお召しあがりいただくのがオススメです。

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>



NEW

「ズワイ蟹」「毛蟹」「タラバ蟹」の蟹そのものの味わいを思う存分堪能

『三大蟹尽くし鍋』

1人前 5,900円 (1人前～)



冬の高級食材・蟹 3種類を贅沢にひとつの鍋に入れ、蟹そのものの旨み、味わいをダイレクトに味わっていただく贅沢鍋です。
蟹は、蟹の女王と言われる甘味の強い『ズワイ蟹』をはじめ、濃厚な味噌がたまらない『毛蟹』、食べごたえ満点の蟹の王様『タラバ蟹』をご用意しました。
それぞれの蟹の究極の旨みを引き出すシンプルな出汁で煮て、濃厚な蟹の旨みを思う存分お楽しみください。

美食米門 梅田

- 住所 大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5F
- TEL 06-6456-2388
- アクセス JR線 大阪駅より徒歩 2分、阪神本線 梅田駅より徒歩 1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/k596922/>



※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いたします。

<https://www.diamond-dining.jp/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 重田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com

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