

韓国の夏バテ予防といえば鍋料理！ <夏期限定>ピリ辛&コク旨！韓国鍋メニュー
 鍋料理専門店「あくとり代官 鍋之進」にて7月22日（水）よりスタート！

渋谷駅徒歩1分の韓国グルメ旅行

激辛好きも大満足！辛さ1～5まで調整できる真っ赤なカムジャタンやチョンゴルが1,080円～

株式会社DDホールディングスの連結子会社である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：澤田 泰一）が運営する渋谷の鍋料理専門店「あくとり代官 鍋之進」では、夏期限定の「渋谷駅徒歩1分で韓国グルメ旅行気分」フェアを7月22日（水）よりスタートいたしました。

フェア概要



世界的な流行を見せている新型コロナウイルス。まだまだ終息の見通しが立たず、海外旅行に行けない辛い日々が続いていますね。なかでも、価格も距離も国内旅行と変わらない手軽さで行ける韓国は、絶品グルメも豊富でグルメを目的に旅行する人も多いグルメ大国。なかなか旅行には行けないけれど、せめて気分だけでも楽しみたい…。そんな方々に向けて「渋谷駅徒歩1分で韓国グルメ旅行気分」フェアをスタートいたしました。韓国グルメのなかでも、現地に行ったらぜひ食べておきたいのが鍋料理。夏こそ韓国の鍋料理を食べて、韓国式夏バテ予防・夏美容を実践してみませんか？

辛さが1～5まで5段階で選べる真っ赤なスープで韓国らしいピリ辛のカムジャタンや甘辛のチョンゴル、海鮮旨辛のヘムルトンなど辛い鍋から、出汁の旨みでいただく辛くない白濁スープのタッカンマリやソルロンタンなど、本場で人気の鍋料理を取り揃えました。パジョンやキンパなど韓国の定番料理と一緒に韓国グルメ旅行をお楽しみ下さい。

韓国限定 鍋メニュー



伊勢エビとカニの豪華海宝鍋

ヘムルトン 1,880円

伊勢海老やカニのほか、ホタテやタコなどをふんだんに使用した海鮮エキスたっぷりの旨辛鍋。コチュジャン(唐辛子味噌)をベースにヘルシーで彩りも豊かな豪華さも魅力！素材の味が凝縮したコクのある口当たりが人気で、ビールや韓国焼酎のおつまみにもピッタリです。

【通常=辛さレベル★】辛さ★1～5まで調整可能

エゴマ香る韓国ソウルフード ピリ辛カムジャタン 1,180円

3時間煮込んだ豚軟骨とじゃがいもがたっぷり入った、現地でも大人気の韓国ソウルフード。旨みたっぷりの豚骨スープに鶏だしを加えたWスープが、ほくほくのじゃがいもに絡み、絶品のピリ辛鍋に。食欲をそそるエゴマの香りがお酒にも良く合います。

【通常=辛さレベル★★】辛さ★1～5まで調整可能





牛ホルモンの韓流もつ鍋
コプチャンチョンゴル 1,080 円

キャベツやニラなどたっぷりの野菜とコプチャン（ホルモン）を一緒に煮込んだ甘辛味の韓流もつ鍋です。コプチャンの独特な歯ごたえと甘辛味のタレとの相性抜群です！

【通常=辛さレベル★★★】辛さ★1～5まで調整可能。

牛テール6時間煮込みの
ソルロンタン 1,280 円

牛テールを6時間じっくり煮込み、骨の髄まで煮出した乳白色の濃厚スープを使った鍋料理です。スープは、深いコクがありながらも意外にあっさりとお食べやすく、韓国の朝食でも人気の味。

【辛さレベル0】



丸ごと煮込んだ鶏の旨鍋
タツカンマリ 1,180 円

鶏半羽を2時間じっくり煮込み、鶏の旨みエキスがたっぷり抽出した白濁スープの豪快鍋。韓国料理の中でも辛くなくて身体にも良いと言われる鍋の代表選手です。日本の「鶏の水炊き」に似ているタツカンマリは、スタミナのつく体に良い食べ物ということで暑い季節の「伏日（ボンナル）」、日本でいう「土用の丑の日」に食べる風習も。

【辛さレベル0】

その他、韓国限定メニュー



赤海老のピリ辛醤油漬け
カンジャンセン 1,080 円

殻つきの海老を唐辛子と醤油に一晩漬けたやみつき的美味。



ブルコギ焼肉の海苔巻
キンパロール 880 円

甘辛く焼いた牛肉にごま油が香るボリューム満点の贅沢焼肉ロール。



牛肉と彩り野菜の韓国春雨
牛チャプチェ 680 円

柔らか牛肉と彩り野菜を春雨と炒めた甘辛味の韓国定番料理。



韓流お好み焼き
海鮮バジヨン 1,280 円

エビ、イカ、ホタテなどの海の幸をふんだんに使った海鮮ねぎチヂミ。

【サイドメニュー】

水キムチ	480 円	にんじんナムル	300 円
ほうれん草ナムル	300 円	ナムル盛合せ	680 円
豆もやしナムル	300 円	韓国のり	150 円
ぜんまいナムル	300 円		



「あくとり代官 鍋之進」店舗情報



郷土鍋から変わりダネまで、常時 10 種類以上の鍋料理をご用意する鍋料理専門店です。

「我こそが鍋奉行」をコンセプトに、店内にはさまざまなシーンに対応するお席をご用意。アツアツの鍋を 2 人でつづける窓に面した「カップル鍋」専用シートをはじめ、大人数におすすめの掘りごたつのお座敷個室から小人数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、鍋料理を満喫できる個室を多数ご用意しています。



■店舗名	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
■アクセス	J R、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩 1 分
■TEL	03-5458-4030
■URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya
■営業時間	月～金 16:00～23:30、土・日・祝日 15:00～23:30

— 当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について —

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、37.0 度以上のスタッフは出勤停止にしております。
2. スタッフはマスクの着用を徹底しております。
3. スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り空気を循環させております。
6. 定期的に店内・卓上・客席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み



お客様へのお願い

感染防止にご協力ください



【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 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com

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