

たっぷりの日本酒を入れた今年の新鍋メニュー「美酒鍋」もスタート！  
日本酒やワインをベースにした大人の味わいで人気の  
『日本酒鍋&ワイン鍋』

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）が運営する下記店舗では、日本酒やワインといったアルコールベースの『日本酒・ワイン鍋』を11月より順次ご提供開始いたしました。

## 日本酒

日本酒ベースのシンプルなスープで「つくば鶏」本来の旨味を堪能！  
『つくば鶏の淡麗 美酒鍋』  
1人前 1,490円



「鳥福」自慢の「つくば鶏」の美味しさをご堪能いただくため、たっぷりの日本酒をベースに浅利の風味を加え、あっさりなのにコクのある旨味が特徴のスープ仕上げました。「つくば鶏」は水と空気がきれいな筑波山麓のふもとで本物のおいしさを追求して育てられた鶏です。

## 鳥福

聖橋・上野・水道橋・九段下



素材にこだわったつくば鶏使用の本格炭火串焼きと水炊き鍋をご提供

■聖橋 鳥福／	千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィーンビル 6F	03-3292-8680	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600159/">http://r.gnavi.co.jp/g600159/</a>
■上野 鳥福／	台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F	03-3835-4822	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g887407/">http://r.gnavi.co.jp/g887407/</a>
■水道橋 鳥福／	千代田区三崎町 2-22-18 西山興業水道橋ビル 4F	03-3261-9626	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600193/">http://r.gnavi.co.jp/g600193/</a>
■九段下 鳥福／	千代田区九段北 1-3-4 九段清新ビル 1・2F	03-3261-7606	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g600191/">http://r.gnavi.co.jp/g600191/</a>

## ワイン

食べごたえ抜群の塊肉をトマトワインスープでどうぞ！  
『骨付きもも肉と鶏団子のトマト赤ワイン鍋』  
1人前 1,290円



毎年人気の高いトマト鍋をベースに赤ワインを効かせたコクと酸味が絶妙な今年の新鍋。豪快に切り分けた骨付きの鶏もも肉と特製の鳥団子は食べごたえ満点です。樽生スパークリングやサンテリアなどワインとの相性も抜群です。

## 月夜の串五郎



素材の味わいを生かした創作串揚げとカジュアルワインのお店

- 横浜市西区南幸 2-6-6 DDZ-POINT4F
- 045-324-2861
- <http://r.gnavi.co.jp/g600173/>

ワイン

ワインをベースにした特製スープで楽しむ洋風しゃぶしゃぶ  
『赤ワインしゃぶしゃぶ鍋』  
1人前 1,580円



数種類の赤ワインをブレンドして使用したワインの芳醇な香りとコクのある味わいの特製スープでお召し上がりいただくワインしゃぶしゃぶです。

「神々の晚餐コース」3,980円にもラインナップされていますので、単品でもコースでもお楽しみ頂けます。

キリストンカフェ 東京



荘厳な祭壇とアンティークなインテリアで  
中世の教会を再現したレストラン

- 新宿区新宿 5-17-13  
オリエンタルウェーブ 8・9F
- 03-5287-2426
- <http://r.gnavi.co.jp/g887404/>

※ご注文は2人前より承ります  
※価格は税抜き表記です

**無性に鍋が食べたくなる！ どうしても鍋を食べたい衝動にかられる！！**

ダイヤモンドダイニンググループ 禁断の鍋情報ページ

『2015～2016 鍋音』はこちら>>

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

鍋音

NABE-OTO



【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/>