

第1弾!
鍋

 「カルボナーラ」や「お茶漬け」、「あんかけおこげ」まで 今年の鍋は「**鍋**」から選ぶ!!

「**鍋**」が主役の鍋

鍋具材の旨みがギュッとつまんだ絶品スープにアレンジを加えバリエーション豊かに!

 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、鍋料理専門の渋谷『あくとり代官 鍋之進』をはじめとする下記店舗では、この冬、普段は脇役である鍋の**鍋**の麺やご飯にスポットを当て、いつもと違ったアレンジで楽しむ「**鍋**が主役の鍋」が続々登場します。

ポタージュ鍋 × カルボナーラ

野菜たっぷりの「ポタージュ鍋」が「濃厚カルボナーラ」に变身!

「季節野菜の“味変化”農園ポタージュ鍋」 1人前 1,596円(カルボセットは 399円)


季節の野菜をたっぷり使用したヘルシーなポタージュ味の鍋です。カボチャ・トマト・バジルの3種類のペーストを加えて自分好みの味わいに仕上げてください。最後の**鍋**には残ったスープに**生パスタ、生卵、ベーコン**を加え、**黒胡椒**で味を整えて本格派の「カルボナーラ」をお召しがりください。

もつ鍋 × カレーリゾット

コテコテの博多郷土鍋「もつ鍋」が洋食の「カレーリゾット」に变身!

「博多・門司風 2種もつ鍋」 1人前 1,869円(リゾット&讃岐うどんセット 399円)


醤油と塩ベースの2つの味が一度に楽しめる2色もつ鍋です。醤油ベースのもつ鍋には途中、**自家製カレー出汁**を入れて味変化をお楽しみいただいた後、最後に**たっぷりのチーズとご飯**を入れて、**コクのある「カレーリゾット」**に仕上げしてお召し上がり頂きます。

寄せ鍋 × わさび茶漬け

魚介の旨みがつまんだ「寄せ鍋」が「わさび茶漬け」に变身!

「旬菜旬魚“とろろわさび”塩寄せ鍋」 1人前 1,806円(お茶漬けセット 294円)


塩出汁をベースに旬の野菜・旬の魚がたっぷり入った自慢の寄せ鍋です。トッピングに駿河湾産の桜エビ、つけだれには、静岡名物のわさび入りのとろろを絡めてひと味違った新しい味わいに。鍋の**鍋**にはつけだれのわさびとろろと、野菜と魚介の旨みが濃縮した鍋出汁をかけたお茶漬けをどうぞ。



- 店舗:あくとり代官 鍋之進
- 住所:渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- 電話:03-5458-4030
- URL:<http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

しゃぶしゃぶ鍋 × 鶏飯(けいはん)

「しゃぶしゃぶ」が奄美大島名物「鶏飯」に変身！

「豚肉とたっぷり野菜のシャキシャキ鍋」1人前 1,280円(鶏飯セットは340円)



自家製の鶏ガラ出汁をベースにしたコクのあるスープに入れるのは細切りの野菜。煮込まずサツとスープにくぐらせて、シャキシャキの食感を残したままお召しがりいただきます。

♪には蒸し鶏、甘く炊いた椎茸、紅しょうがを盛り付けたご飯に野菜と豚肉の旨みが溶け込んだスープをかけた「鶏飯」をお楽しみいただけます。



- 店舗: 上野広小路 鳥福
- 住所: 台東区上野 1-20-11 鈴乃屋ビル 4F
- 電話: 03-3836-1630
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600128/>

豆乳鍋 × 坦々麺

マイルドな「豆乳鍋」がパンチの効いた「坦々麺」に変身！

「豚塩麴の豆乳変化鍋」1人前 1,450円(坦々麺セットは300円)



豆乳ベースのクリーミーなスープに塩麴で漬けて柔らかくした豚肉と野菜を入れて豆乳鍋を楽しんだ後、残ったスープに味付けしたひき肉と辛味噌、青梗菜、黒七味を加えて、坦々麺に。

マイルドな味わいから一変、コクのある辛さの2段階の味の変化とともに、徐々に坦々麺に仕上げっていく工程もお楽しみいただけます。



- 店舗: 九州黒太鼓 竹取の里 池袋店
- 住所: 豊島区南池袋 2-16-8 藤久ビル東3号館 B1
- 電話: 03-3985-2191
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>

もつ鍋 × 焼きそば

胡麻の効いた「黒もつ鍋」がピリ辛の「焼きそば」に変身！

「国産牛 黒モツ鍋」1人前 1,239円(焼きそばセットは380円)



手間暇かけて仕込んだ自家製スープに練りゴマとスパイスを効かせたクセになる新しい味わいのモツ鍋です。

途中でピリ辛ソースを入れて、黒胡麻坦々スープに「味変化」できます。

♪は、もつから出た旨みと濃縮した黒胡麻坦々スープの濃厚ソースで中華麺を炒めれば「黒胡麻坦々焼きそば」の完成です。

九州黒太鼓

焼酎御土料理

「九州黒太鼓 新橋」「九州黒太鼓 田町」「九州黒太鼓 品川」「九州黒太鼓 恵比寿」
「九州黒太鼓 横浜」「九州黒太鼓 紅葉の里」全6店舗で実施



- 店舗: 九州黒太鼓 銀座
- 住所: 中央区銀座 6-13-3 井門銀座みゆき通りビル 2・3F
- 電話: 03-5565-7100
- URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600116/>

サンラータン鍋 × おこげ

トロトロのピリ辛あんかけをのせて「五目あんかけおこげ」に变身！

「清流鶏のサンラータン鍋」1人前 1,200円(おこげは 300円)



清流鶏とトマトをベースにたっぷりの野菜を辛味と酸味のバランスが良いサンラータンスープで美味しさを引き出したヘルシーなお鍋です。

サンラータンスープは煮込むほどにトロトロに仕上がりがんかけ風に。

カリカリのおこげに熱々のサンラータンあんかけをかけて五目あんかけもお楽しみいただけます。

炭火串焼・水炊き



「新橋 鳥福」「上野 鳥福」「聖橋 鳥福」「水道橋 鳥福」
「九段下 鳥福」「立川 鳥福」「横浜 鳥福」全6店舗で実施



- 店舗:新橋 鳥福
- 住所:港区新橋 2-15-9
S-plaza 弥生ビル II 7・8F
- 電話:03-3581-4788
- URL:<http://r.gnavi.co.jp/g600166/>

その他、「 \times 」が美味しいお鍋

横浜「月夜の串五郎」

『清流鶏とニョッキの
赤ワイントマト鍋』
1,280円

ワインと串揚げが看板メニューの横浜「月夜の串五郎」では、定番の「ワイン鍋」にトマトを加え、赤色が見た目にも鮮やかな洋風鍋をご用意しました。

可愛いコロんとした形と食感で女性に人気のニョッキは、具材の旨みを吸い込んでジューシーでもっちり。ワインにぴったりなので、つい飲みすぎてしまいそう。



有楽町「ハタハタ屋敷」

『桃豚の
しょつづるしゃぶしゃぶ鍋』
1,400円

(\times の無限堂稲庭うどん 400円)
十和田湖高原の桃豚を男鹿の鮓と秋田名物しょつづる(魚醤)のお出汁に秋田の銘酒をそそぎ入れ旨味を引きだした鍋で秋田の味をコラボしました。

追加で秋田名産の無限堂稲庭うどんを旨味たっぷりの鍋出汁でお召し上がりください。



渋谷「あくとり代官 鍋之進」

『湯豆腐・鳴門わかめ
蛤美人鍋』
2,289円

(\times のそうめん 315円)
蛤の旨味をたっぷり抽出した鍋出汁に豆腐と季節の野菜、旬の魚を入れて濃厚な湯豆腐を召し上がりいただけます。わかめの風味も鍋出汁と相性バツグン！

\times には繊細な出汁の旨みを味わえる佐賀県産そうめんです。さっぱりと。



渋谷「あくとり代官 鍋之進」

『秋田県産比内地鶏
きりたんぼ・だまこ
稲庭鍋』
2,394円

(\times の無限堂稲庭うどん 350円)
秋田の比内地鶏のスープで秋田名物・「きりたんぼ」と「だまこ」の両方を楽しめる秋田自慢の鍋です。

\times は秋田名物のつるりとした上品な“無限堂稲庭うどん”をご用意しております。



※鍋は全て2人前よりご注文承ります。

その他、この冬の鍋メニューは DDG ホームページ「鍋フェア 2013-2014」はこちら

<http://www.diamond-dining.com/event/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・江角・重田

TEL 03-6860-3257 FAX 03-6860-3263

E-mail pr@diamond-dining.com

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