

【2017年-2018年トレンド鍋 第3弾】

食のトレンドワード「うにく」が鍋にも波及！！

お肉の甘みと雲丹のコクのハーモニーがたまらなく贅沢な味わいに！

うにく鍋

DDグループの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）が運営する下記店舗では、2017～2018年冬向けトレンド鍋の第3弾としてお肉と雲丹を併せて人気を博した「うにく」にアレンジを加えて鍋にした「うにく鍋」をご提案いたします。

NEW

佐賀牛
サーロイン
×龍のたまご

最高級牛「佐賀牛サーロイン」と濃厚な「龍の卵」の夢のコラボ

『佐賀牛ロース肉と極上雲丹の黄金しゃぶしゃぶ』

～大分産「龍の卵」と濃厚自家製ダレで～』 1台9,800円



佐賀産黒毛和牛最高ブランド「佐賀牛」。柔らかく甘みがあり、とろけるような旨味と舌触りが特徴の、脂ののった霜降り肉の最高級部位サーロイン肉に、たっぷりの雲丹を巻いて贅沢にお召し上がりください。さらに、濃厚でコクがある高級たまごの大分産「龍の卵」を絡めてお召し上がり頂きます。

美食米門六本木

Wine & Grill

□港区六本木 6-1-3
六門ビル 3F

□03-5413-3322

<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi>

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
1F グランパサージュ 1

□03-5783-5230

https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/shinagawa_konan

NEW

殻つき雲丹×
タワー肉×
エスプーマ

「タワー肉」と「殻つき雲丹」「エスプーマチーズ」の最強タッグ！！

『THE チーズエスプーマ☆うにく鍋』

1人前 2,500円 / 2人前 5,000円 / 4人前 10,000円



チーズたっぷりの濃厚スープに上質な牛肉と新鮮な雲丹が殻ごと、どっさり！

雲丹とインパクト大のタワー肉の「うにく」とのチーズの濃厚な味わいの三重奏をお楽しみください。

お召上がり直前にクリーム状のエスプーマをたっぷりとおかけしてご提供いたします。

GLASS DANCE 六本木

□港区六本木 6-1-23
ホテルアルカトール六本木 B1
□03-3475-6078

<https://www.dd-holdings.jp/shops/glassdance/roppongi>



NEW

牛リブローズ×
箱ウニ

柔らかな「厚切りリブローズ」と炙った「箱ウニ」が贅沢の極み！

『特選牛と炙り雲丹のうにく鍋』

1人前 2,980円（ご注文は2人前～）



厚切りにカットした牛リブローズ肉を京桜味噌ベースの牛鍋に仕上げました。箱ごとご提供する雲丹は軽く炙り、香ばしさを加えてご提供いたします。程よく火が入った牛肉に炙った雲丹をたっぷりのせ、玉子を絡めてお召し上がりください。

京町恋しぐれ 本館

- 新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F
- 03-5360-7644
- <https://www.dd-holdings.jp/shops/kyomachikoisigure/shinjyuku>

あくとり代官 鍋之進

- 渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE3F
- 03-5458-4030
- <https://www.dd-holdings.jp/shops/nabenoshin/shibuya>



※表記価格は税抜価格になります。

トレンド鍋情報ポータルサイトあったか鍋フェア 2017～2018

今年は、味はもとより見た目重視の「写真映え」＝「フォトジェニック」「インスタジェニック」さに注目！

定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのが、その年ごとに登場するトレンド鍋。

今年ブームとなった食の集大成といえるトレンド鍋をご紹介します。

<https://www.dd-holdings.jp/event/nabefair/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社DDホールディングス 広報部 亀田・佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>