

メリハリ消費はまだまだ続く！ **リッチ食材を使った鍋がブーム！！**
 贅沢な雰囲気を出したい接待にもぴったり！ **「2014-2015年鍋」第2弾**
肉も魚介も『プレミアム鍋』に注目！！

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、普段なかなか鍋では登場しない高級食材を使用した今年のブーム鍋『プレミアム鍋』をご提供いたします。

プレミアム海鮮鍋

日本三大地鶏・比内地鶏の高級スープと高級海鮮食材・蟹とのコラボレーション！

『比内地鶏とずわい蟹の白濁しゃぶしゃぶ鍋』1台(1~2人前) 3,800円



比内地鶏を10時間煮込んだ白濁スープに渡り蟹の出汁をきかせたWスープで比内地鶏のムネ肉とずわい蟹をしゃぶしゃぶするというプレミアムなコラボレーション鍋です。鍋付きコースメニュー(6,500円)もご用意しています。メは雑炊かラーメンでお楽しみください。

今井屋



「一串入魂」の精神で焼き上げる幻の食材・雌の比内地鶏を使った“究極のやきとり”をご提供するやきとり専門店

- えびす今井屋總本店／
- 六本木今井屋本店／
- 新宿今井屋本店
- 西新宿今井屋本店／
- 四ツ谷今井屋本店／
- 四ツ谷三丁目今井屋本店／
- 東京今井屋本店／
- 神楽坂今井屋本店／

渋谷区恵比寿西 1-7-11 1・2・3F	03-5456-0255
港区六本木 7-13-2 アーバンビル 1F	03-5771-8855
新宿区新宿 3-33-10 新宿EILビル B1F	03-5363-1155
新宿区西新宿 1-18-15 岡本ビル B1F	03-5326-4933
東京都新宿区四谷 1-7-18	03-3225-3225
新宿区舟町 4-1 メゾンド・四谷 1F	03-3341-7555
千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 6F	03-5208-1717
新宿区神楽坂 2-13-2 ホームズ飯田橋 B1	03-5225-0891

<http://r.gnavi.co.jp/g398500/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398540/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398524/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398533/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398501/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398509/>
<http://r.gnavi.co.jp/g763332/>
<http://r.gnavi.co.jp/hzt4x8nx0000/>

丸々一杯のずわい蟹と1kgのたらば蟹が入った豪快な蟹鍋

『紅ズワイ・たらば蟹の漁師鍋』1台(2~3人前) 4,800円



スープはシンプルに塩と出汁のみ、そして具も白菜のみで、紅ずわい蟹とたらば蟹、2種類の蟹そのものの旨みを堪能いただく豪快な蟹鍋です。具を食べ終わったら、蟹の出汁が凝縮した最後に残ったスープを一滴も残さず飲み干していただきたいため、雑炊で食べていただくのがオススメ！

かに地獄



根室直送の蟹をリーズナブルに楽しめる蟹酒場。蟹をより安くお客様同士で競り落とす“闇夜の競り”は每晚開催！

<店舗情報>

港区新橋 2-16-1 ニュー新橋ビル B1
03-3502-6101

<http://r.gnavi.co.jp/e620717/>

ずわい蟹、はまぐり、ほたて、しゃげ、いくらなど、海の幸が盛りだくさん！！
『縄文伊勢海老とずわい蟹の海宝石狩鍋』 1人前 3,980円★



縄文伊勢海老やずわい蟹、はまぐり、ほたて、しゃげ、いくらなど、高級な海の幸をふんだんに使用した豪華海鮮鍋。シンプルに塩をベースにしたスープに海鮮の旨味が凝縮した出汁は絶品！当グループで今年、最も高価な鍋です。

霧乃個室 清郎

せいりろ蒸し・炭火焼
霧乃個室 清郎



特注の檜せいろを使用し素材を蒸しあげる「せいりろ蒸し」。蒸すことにより、凝縮した素材の旨みが味わえます。

<店舗情報>

港区港南 2-5-5 港南 OMTビル 6~8階
03-6863-5420

<http://r.gnavi.co.jp/g887404/>

プレミアム肉鍋

出汁をたっぷり吸いこんだ隠れ主役の京都藤野の鍋豆腐が絶品！
『京鴨と二種の葱の芳醇しゃぶすき鍋』 1人前 2,400円★



京鴨は、日本人好みの肉質と濃い旨味が特徴の京都生まれのあい鴨です。鴨肉と相性の良い九条ネギと香ばしい焼きネギを添えてご提供します。そこに隠れ主役の京都藤野の鍋豆腐を投入。出汁が染み込んだ豆腐は、ほろほろで格別の味わいです。

美食米門



うまいもんをより美味しく料理と空間とが渾身一体となって披露する「美食のエンターテインメント」

- | | | |
|------------|------------------------------|--------------|
| □ 美食米門 六本木 | 港区新橋 3-六本木 6-1-3 六門ビル 3F | 03-5413-3322 |
| □ 美食米門 品川 | 港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー 1F | 03-6718-2085 |
| □ 美食米門 渋谷 | 渋谷区宇田川町 15-1 渋谷パルコパート 1 8F | 03-3464-6644 |
| □ 美食米門 西新宿 | 新宿区西新宿 1-19-5 新宿幸容ビル B1 | 03-5320-8228 |
| □ 美食米門 横浜 | 横浜市中区新港 2-2-1 横浜ワールドポーターズ 5F | 045-222-2520 |

- <http://r.gnavi.co.jp/g398530/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398515/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398516/>
<http://r.gnavi.co.jp/g552106/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398517/>

青森県「小田桐産業牧場」より直送される新鮮で美味しい馬肉
『名物 歌麿鍋 (うたまろなべ)』 松 (希少ザブトン+特上ヒレ+上ロース) 1人前 2,480円★



青森県「小田桐産業牧場」より直送される肥育期間・餌・環境にこだわった新鮮で美味しい馬肉をにんにくたっぷり入れた自家製味噌の割下でお召し上がりいただけます。さっと火を通した馬肉はレアの状態で、とろろとダシで割った溶き玉子につけてどうぞ。馬肉の甘み、旨みを存分にご堪能ください。

馬並み家



日頃お疲れ気味の皆様へ。青森直送の厳選素材による“精力料理”の数々で明日の元気を即効チャージ！！

<店舗情報>

港区新橋 2-9-17 第二常盤ビル 1F
03-3508-5131

<http://r.gnavi.co.jp/e620714/>

国産黒毛和牛 A-4・A-5 ランクを使用した厚切り肉と薄切り肉のコラボレーション！

『特撰 牛鍋』 1人前 4,200円★



肩バラの中に含まれる肉で綺麗なサシが特徴の希少部位「三角バラ」は、分厚く角切りに、柔らかくてきめ細かく風味がいい「サーロイン」は、すき焼き風に薄切りでご提供。肉の旨みを最大限に引き出すため開発した長芋と玉ねぎ、りんごのすりおろしを加えた特製の割下でさっと煮込んでお召し上がりいただきます。

肉割烹 牛弁慶



名物の「牛鍋」のほか、「牛舌料理」牛肉の「炙り寿司」など牛づくしの料理をご用意しています。

<店舗情報>

港区新橋 3-18-7 桃山ビル 1階
03-3459-9318

<http://r.gnavi.co.jp/e620719/>

※☆の鍋は2人前よりご注文承ります。

※価格は全て税抜きです。

ダイヤモンドダイニンググループの鍋情報ページ
『2014～2015 あったか鍋フェア』はこちら>>
<http://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/>