

鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」がご提案する  
2015~2016年のトレンド鍋はコレ！！  
『ハイブリッド濃厚海鮮鍋』  
『オイルしゃぶしゃぶ』『パクチー鍋』

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)が運営する鍋料理専門店・渋谷「あくとり代官 鍋之進」では、今年の冬の旬鍋3種を10月13日(火)よりご提供開始しました。

カニの出汁でしゃぶしゃぶしたアワビを濃厚ウニだれで！これぞ、ハイブリッド濃厚海鮮  
『天然鮑の蟹出汁しゃぶしゃぶ 濃厚雲丹ダレ添え』  
1人前 2,280円



蟹をまるごと1匹分贅沢に使用し、風味豊かな出汁に仕上げました。  
自家製の濃厚な雲丹ダレをたっぷり絡めて食べる鮑のしゃぶしゃぶは、海の香り溢れる極上の味わいです。

オイルでしゃぶしゃぶすることでうまみを閉じ込め食材がしっとり仕上がる新スタイル鍋  
『霜降り牛と茨城県産美明豚の二色オイル巻きしゃぶしゃぶ』  
1人前 2,680円



厳選したごま油とにんにくが食欲をそそるポン酢ベースの和風オイル出汁と、オリーブオイルに白出汁と香草を加えたまろやかな味わいの洋風オイル出汁の2種類のおいしいしゃぶしゃぶをお楽しみ頂けます。

今年、大注目のパクチーとまるやか豆乳、トムヤムクンの絶妙なハーモニーは女性一番人気！

## 『トムヤムクン豆乳出汁のパクチー鍋』

1人前 1,980円



女性に大人気の香草・パクチーをふんだんに使用したエスニック鍋。豆乳のまるやかな出汁に自家製トムヤムクンを加えた旨味たっぷりの出汁でお召しがり下さい。ココナッツオイルで「味変化」もお楽しみいただけます。

### 「あくとり代官 鍋之進」とは…



郷土鍋から変わりダネまで、常時ご用意する鍋料理は10種(左)。さらに季節の食材や人気の具材を使った今旬の鍋料理をご提供いたします。

さらに具材から出た凝縮した旨味エキスが詰まったスープを最後までお楽しみいただけるメにはお茶漬けやカルボナーラ、ナンやフォーをご用意し、新スタイルの鍋料理の楽しみ方をご提案しています。

窓に面したカウンター席はアツアツの鍋を2人でつづけるカップル鍋専用シート。その他、掘りごたつ式のお座敷個室から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、「我がこそが鍋奉行」をコンセプトに、さまざまなシーンに対応する個室を多数ご用意しています。

店名：あくとり代官 鍋之進

(あくとりだいかなべのしん)

住所：東京都渋谷区道玄坂1-5-2 渋谷 SEDE3F

TEL：03-5458-4030

アクセス：JR、私鉄、地下鉄 渋谷駅より徒歩1分

営業時間：17:00～翌3:00、月・火・日・祝～23:30

HP：<http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

※ご注文は2人前よりご注文ください。 ※価格は税抜きです。

#### 【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/>