鍋

あくとり代官 鍋之進

〆まで堪能！

お得な鍋奉行セットプラン

鍋＋出汁と〆まで付いたお得なセット



日南鶏の
濃厚柚子白湯鍋
一人前 2、780円
（税込 3、058円）



黒毛和牛
サーロインすき焼き
一人前 3、980円
（税込 4、378円）



ふわふわメレンゲの
白雪かぶら鍋
一人前 3、180円
（税込 3、498円）



あわびと海苔の黒潮鍋
一人前 3、480円
（税込 3、828円）

鍋ご注文に関して

表記金額は一人前となっております。
鍋単品でご注文の場合、
追加出汁は 300 円（税込 330 円）を頂戴致します。
鍋のご注文は二人前より承ります。

灰汁無き道を突き進む、
これが誠の鍋の道
土鍋の如き熱き心と
銅鍋の如く光る技
手加減無用の火加減、
煮加減、さじ加減
灰汁をとらせば東都一、
あくとり代官 鍋之進
いつかなれるさ、鍋奉行



八段仕立てのちゃんこ鍋

一人前　3、480円
（税込 3、828円）



鱧と九条ねぎの しゃぶしゃぶ

一人前　2、980円
（税込 3、278円）



黒毛和牛と鴨肉の 坦々炊きしゃぶ鍋

一人前　2、780円
（税込 3、058円）



きりたんぽと 国産鶏の芹とろろ鍋

一人前　2、680円
（税込 2、948円）



国産豚と梅の 炊きしゃぶ鍋

一人前　2、580円
（税込 2、838円）



明太子醤油もつ鍋

一人前　2、780円
（税込 3、058円）



サーモンと海老の 濃厚バター味噌鍋

一人前　2、680円
（税込 2、948円）



ふぐと蟹の海宝寄せ鍋

一人前　4、180円
（税込 4、598円）

鶏ガラを長時間煮込み抽出した白濁コラーゲンたっぷりのスープに
高知の名産である柚子を加えさっぱりと仕上げたこだわりの白湯スープです。
日南鶏から出る濃厚な出汁に野菜の旨みが加わったスープは格別！
最後の一滴まで残さずお召し上がりください。

-四国-

日南鶏の濃厚柚子白湯鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 2,780円（税込 3,058円）

鍋単品 2,580円（税込 2,838円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 日南鶏＆鶏肉団子 980円（税込 1,078円） | 野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。 ※輪切り柚子ではなく、刻み柚子を乗せての提供となります

〆はこちら！鍋



卵雑炊



「王様の部位」とも称される黒毛和牛サーロインを、
関東伝統の割り下で煮込みました。
龍のたまごに絡めれば、口の中で極上のとろける体験が広がります。

-関東-

黒毛和牛 サーロインすき焼き

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ ✗ 一人前 **3,980円**（税込 4,378円）

鍋単品 3,780円（税込 4,158円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 和牛サーロイン 1,280円（税込 1,408円） | 野菜セット 680円（税込 748円） | 龍のたまご 200円（税込 220円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋

讃岐うどん



すりおろしたかぶを雪のように仕立てた鍋乃進の「白」。
優しい甘みと焼きかぶの香ばしさ、ペコリーノチーズのコクが重なり奥深く。
真鯛の旨みが広がり、口当たりは軽やか。
かぶの異なる表情と舞う雪のような美しさを楽しめる、冬ならではの鍋です。

-埼玉-

ふわふわメレンゲの白雪かぶら鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆　一人前 3,180円（税込 3,498円）

鍋単品 2,980円（税込 3,278円）　追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 真鯛 580円（税込 638円）｜野菜セット 780円（税込 858円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋

お餅雑炊



海の恵みを一鍋に閉じ込めた、鍋乃進の「黒」。ふっくらとした鮑に香り豊かな海苔を合わせ、濃厚な旨みと磯の香りを重ねました。具材の旨みが出汁に溶け込み、食べ進めるほどに味わいが深まります。鮑と海苔を堪能した後は、梅の酸味を加えた雑炊へ。

-岩手-

あわびと海苔の黒潮鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 **3,480円**（税込 3,828円）

鍋単品 3,280円（税込 3,608円）　追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 鮑（1個）780円（税込 858円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



梅雑炊



両国に根付くちゃんこ鍋を、鍋乃進流の「育てる」一品へ。
まずは出汁、次いでつくねや具材を加えるたび旨みが重なり、
食べ進めるほど味わいが深まります。食材と共に一鍋を育て、
最後は旨みが凝縮された出汁で雑炊を堪能する。これがこの鍋の醍醐味です。

-関東-
八段仕立てのちゃんこ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆 　一人前 **3,480円**（税込 3,828円）

鍋単品 3,280円（税込 3,608円）　追加出汁 無料 ※ちゃんこ鍋注文のお客様のみ

追加具材 鶏肉団子 680円（税込 748円）｜海鮮セット 1,280円（税込 1,408円）
野菜セット 580円（税込 638円）｜鶏肉 & 豚肉セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋

卵雑炊

八段仕立てのちゃんこ鍋

まずは一口、特製出汁をそのままお楽しみください。そこから具材を順番に仕込み、具材を入れるたびに出汁を味わい、少しずつ変化していく旨味をお楽しみください。最後には、すべての旨味が溶け込んだ「究極の出汁」へ。〆は、その究極の出汁で雑炊を。



一 特製出汁

干し椎茸・だし昆布・鶏もみじから
丁寧に引いた鍋乃進こだわりの
特製出汁から始まります。



二 鰹節

鰹節を加え、
香りと旨味が増していきます。



三 つくね

特製つくねを加え、
肉の旨味が増していきます。



四 しじみ

しじみを加え、
具の旨味が増していきます。



五 海鮮と野菜

海鮮と野菜を加え、魚介の旨味と
野菜の甘味が増していきます。



六 鶏肉と豚肉

鶏肉と豚肉を加え、
肉の旨味とコクが増していきます。



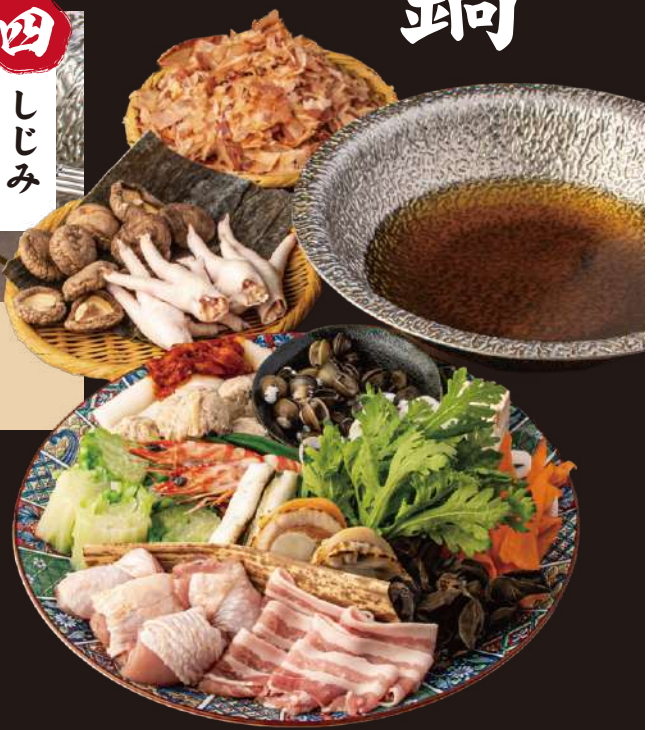
七 究極の出汁

これまでに重ねてきた
すべての旨味が一つになり、
ここで「究極の出汁」へ。



八 雑炊

旨味が溶け込んだ究極の出汁。
最後は雑炊で、八段仕込の旨味を
余すことなくお楽しみください。



一杯の出汁から始まり、
旨味を重ねて、最後に完成する。

鍋乃進の八段仕立て

とろける黒毛和牛と旨みたっぷりの鴨肉を、
当店特性のピリ辛濃厚な坦々スープでしゃぶしゃぶに。
しゃぶしゃぶ専用の特製鍋でとろけるような合鴨、
黒毛和牛をお楽しみいただけます。

-京都-

黒毛和牛と鴨肉の坦々炊きしゃぶ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 2,780円（税込 3,058円）

鍋単品 2,580円（税込 2,838円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 牛肉＆鴨肉 2,580円（税込 2,838円）｜野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



卵雑炊



きめ細かくやわらかな国産豚を、香り豊かな出汁でさっと炊き上げる、さっぱりとしたしゃぶ鍋です。
豚肉の旨みと梅や昆布の爽やかな酸味が絶妙に重なり、口当たりは軽やか。
食欲の落ちる季節や、女性同士のお食事にもおすすめの一品です。

- 紀州 -

国産豚と梅の炊きしゃぶ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 2,580円（税込 2,838円）

鍋単品 2,380円（税込 2,618円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 豚バラ 1,080円（税込 1,188円）｜野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



卵雑炊



冬の味覚の代名詞、鮭・帆立・海老をふんだんに使用。
濃厚なバター味噌出汁は海鮮との相性ばっちり。
魚介の旨味が溢れる贅沢なお鍋です。

-北海道-

サーモンと海老の濃厚バター味噌鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 **2,680円**（税込 2,948円）

鍋単品 2,480円（税込 2,728円）　追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 海鮮セット 1,680円（税込 1,848円）｜野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



ラーメン



京都を代表する鱧と九条ねぎのしゃぶしゃぶ。骨切りを施した鱧は出汁にくぐらせるとふんわりと変わり、上品な旨みが広がります。鱧の繊細な味わいに九条ねぎの柔らかな甘みと香りを重ね、京都らしい素材の魅力をシンプルに楽しめる一鍋に仕立てました。

-京都-

鱧と九条ねぎのしゃぶしゃぶ

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 **2,980円**（税込 3,278円）

鍋単品 2,780円（税込 3,058円）　追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 鱧 1,280円（税込 1,408円）｜野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



にゅうめん

じっくり煮込んだお出汁が秋田名物『きりたんぽ』と丁寧にまるめた『鶏肉団子』に染み込むほどに美味しさが増します。さらに国産鶏ならではの旨味と歯ごたえをご堪能下さい。

- 東北 -

きりたんぽと国産鶏の芹とろろ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆

一人前 2,680円（税込 2,948円）

鍋単品 2,480円（税込 2,728円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 日南鶏＆鶏団子 980円（税込 858円）｜きりたんぽ 380円（税込 418円）｜野菜セット 680円（税込 748円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



讃岐うどん

博多と言ったらもつ鍋！良質な国産牛もつを使用。
スープには少し甘めの醤油を使い、もつの旨みを最大限生かすように、
くどくなく、あっさりしすぎず、ごくりと飲めるような
特製スープに仕上げています。明太子を加えることで
明太子の旨みがスープに広がり、もつ鍋の旨みがぐっと深まります。

-九州博多-
明太子醤油もつ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆 一人前 **2,780円**（税込 3,058円）

鍋単品 2,580円（税込 2,838円） 追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 もつ 1,080円（税込 1,188円）｜野菜セット 880円（税込 968円）｜明太子 580円（税込 638円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



讃岐うどん

海鮮をふんだんに使った贅沢鍋。
ふぐやズワイガニをふんだんに使用し、
ほかの鍋では味わうことのできないコクと旨味を堪能できます。
〆まで絶品ですので是非ご賞味ください。

-北陸-

ふぐと蟹の海宝寄せ鍋

セットメニュー

鍋 ＋ 追加出汁 ＋ 〆　一人前 **4,180円**（税込 4,598円）

鍋単品 3,980円（税込 4,378円）　追加出汁 300円（税込 330円）

追加具材 海鮮セット 2,480円（税込 2,278円）｜野菜セット 580円（税込 638円）

二人前からのご注文になります。

〆はこちら！鍋



ラーメン

全国各地のこだわり料理

東

北海道
鶏の唐揚げ ～ザンギ風～
¥780（税込 ¥858）
北海道の郷土料理“ザンギ”を上品にアレンジ。特製の醤油だれにじっくり漬け込んだ鶏肉をカラッと揚げ、外は香ばしく中はふっくらジューシーに仕上げました。

青森
旬魚と青唐辛子味噌のなめろう
¥880（税込 ¥968）
青旬魚を丁寧になめろうに仕上げ、青森県名物の青唐辛子味噌でアクセント。新鮮な素材と爽やかな辛味が楽しめる上質な一皿です。

秋田
カボチャクリームチーズといぶりがっこ
¥780（税込 ¥858）
カボチャのまろやかさとクリームチーズのコクに、香ばしいいぶりがっこの風味をアクセントにした上品な一品。秋田の伝統の味わいを現代風にアレンジしました。

山形
特製出汁やっこ
¥580（税込 ¥638）
山形県特製の旨味たっぷり出汁をかけた冷ややっこ。上質な味わいと素材の香りをお楽しみください。

愛知
手羽先揚げ
¥680（税込 ¥748）
愛知名物の手羽先を香ばしく揚げ、ジューシーな肉と旨味たっぷりの味わいに仕上げた一品。食欲をそそる贅沢な味わいです。

富山
とろろ昆布と芹の揚げ出し豆富
¥680（税込 ¥748）
揚げ出し豆富にとろろ昆布の旨味と芹の香りを添えた上品な一品。口に入れた瞬間、素材の繊細な味わいが広がります。

西

京都
九条葱の出汁巻き玉子
¥880（税込 ¥968）
ふんわり仕上げた出汁巻き玉子に、香り豊かな京都・九条葱を合わせた上品な一品。素材の旨味と出汁の風味が口いっぱいに広がります。

高知
芋天はちみつバター
¥780（税込 ¥858）
サクッと揚げた芋天に、はちみつバターで上品な甘みを添えた一品。香ばしさと優しい甘さが楽しめる贅沢な味わいです。

長崎
とろとろ塩豚角煮の葱塩だれ
¥780（税込 ¥858）
とろとろに煮込んだ塩豚角煮に、香り豊かな葱塩だれを添えた上品な一品。長崎の風味を感じる、旨味あふれる味わいです。

福岡
黒豚鉄板餃子
¥780（税込 ¥858）
黒豚を使い、鉄板で香ばしく焼き上げた餃子。肉の旨味とジューシーさが口いっぱいに広がる贅沢な一皿です。

大分
鍋屋の龍たまごかけごはん
¥580（税込 ¥638）
濃厚でコク深い「龍のたまご」を贅沢に使用。炊き立てごはんに絡めるだけで、旨味と香りが広がる〆にふさわしい逸品です。

沖縄
イカスミとカラスミのポテトサラダ
¥680（税込 ¥748）
イカ墨とからすみを使った沖縄風贅沢ポテトサラダ。イカスミの深い旨味とカラスミのコクが繊細に調和した上品な一皿です。

刺身



おすすめ
鮪のトロたくユッケ
脂の乗った鮪のトロと、香り豊かな沢庵を贅沢に合わせたユッケ。
当店の人気No.1メニューです。
¥1,280（税込 ¥1,408）



おすすめ
海の幸4種盛合わせ
厳選した至極の盛り合わせ。新鮮な鮮魚をお楽しみください。
1人前 ¥1,240（税込 ¥1,364）
※2人前からのご注文となります。

酒肴

肉味噌きゅうり	¥580（税込 ¥638）
うずらのにんにくたまり漬	¥480（税込 ¥528）
山椒しらすとキクラゲキムチ	¥480（税込 ¥528）
焼き枝豆のお浸し	¥580（税込 ¥638）
レンコンとちりめんじゃこのきんぴら	¥580（税込 ¥638）
トマトのお浸し	¥680（税込 ¥748）

逸品

鯖の柚庵焼き	¥780（税込 ¥858）
蛤と青さ海苔の酒蒸し	¥880（税込 ¥968）
ポテトフライ ～梅昆布茶とゆかり塩～	¥780（税込 ¥858）
牛タンの葱塩鉄板焼き	¥980（税込 ¥1,078）
真鯛とゴボウのかぶと煮	¥780（税込 ¥858）
豆富と春菊の胡麻サラダ	¥980（税込 ¥1,078）

甘味

焦がしカステラとピスタチオアイス	¥580（税込 ¥638）
苺アイスのベリーワッフル	¥580（税込 ¥638）
季節のシャーベット	¥480（税込 ¥528）

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

ビール

アサヒスーパードライ	¥620（税込 ¥682）
瓶ビール	¥680（税込 ¥748）
ドライゼロ	¥580（税込 ¥638）

サワー

クラシック檸檬サワー	¥580（税込 ¥583）
こだわり蒲萄サワー（赤/白）	¥580（税込 ¥583）
白桃おろしサワー	¥530（税込 ¥583）

ウィスキー

甲州ハイボール	¥580（税込 ¥638）
クラフトコーラハイボール	¥680（税込 ¥748）
八街ジンジャーハイボール	¥780（税込 ¥858）
ニッカフロンティア	¥680（税込 ¥748）
シーバスリーガル	¥980（税込 ¥1,078）

お茶ハイ

黒烏龍ハイ	¥580（税込 ¥638）
ジャスミンハイ	¥580（税込 ¥638）
アールグレイハイ	¥580（税込 ¥638）

ビアカクテル

葡萄ビール	¥680（税込 ¥748）
白葡萄ビール	¥680（税込 ¥748）
シャンディガフ	¥580（税込 ¥638）

八街ジンジャーサワー	¥880（税込 ¥583）
ミント酢橘サワー	¥680（税込 ¥583）
蜂蜜檸檬サワー	¥680（税込 ¥583）

クラフトサワー

クラフト檸檬（レモン）サワー	¥680（税込 ¥748）
クラフト蒲萄（ぶどう）サワー	¥780（税込 ¥858）
クラフト白葡萄（ぶどう）サワー	¥780（税込 ¥858）
クラフト葡萄柚（グレープフルーツ）サワー	¥780（税込 ¥858）
クラフト烏龍ハイ	¥680（税込 ¥748）
クラフト茉莉花（ジャスミン）ハイ	¥680（税込 ¥748）
クラフト紅茶ハイ	¥680（税込 ¥748）
クラフト金木犀（キンモクセイ）緑茶ハイ	¥780（税込 ¥858）

日本酒

新潟 上善如水（じょうぜんみずのごとし） ¥980（税込 ¥1,078）

「みずのごとし」の名の通り、まさに「水」のような日本酒。
白ワインのようなフルーティーな香りとすっきりとした飲みやすさが特徴。

秋田 ゆきの美人　純米吟醸生しぼり ¥1,080（税込 ¥1,188）

ボディ感ある味わいに、酒こまちならではの軽やかさと
フレッシュな香りと酸味が調和した逸品。

宮城 伯楽星（はくらくせい）　純米吟醸 ¥1,080（税込 ¥1,188）

生もと造りによる、力強く深いコクと豊かな風味が特徴の、
北海道が誇る伝統的な日本酒。

和歌山 紀土　kid　純米吟醸 ¥880（税込 ¥968）

フレッシュでフルーティな華やかな香りが広がる、なめらかな
口当たりに、爽やかな甘みと後味の苦味が調和した上品な味わい。

長野 真澄　スパークリング　375ML ¥3,080（税込 ¥3,388）

爽やかで芳醇な香りから、メロンや洋梨といった、
フルーティな甘さと酸味の要素を強く感じられる1本。

焼酎

宮崎 黒霧島【芋】	¥580（税込 ¥638）	大分 いいちこ【麦】	¥580（税込 ¥638）
鹿児島 綾響【芋】	¥680（税込 ¥748）	熊本 鳥飼【米】	¥680（税込 ¥748）

果実酒

愛知 おばあちゃんの作った梅酒	¥580（税込 ¥638）
奈良 とろとろ梅酒	¥680（税込 ¥748）
愛媛 あらごしみかん酒	¥580（税込 ¥638）

ノンアルコール

八街ジンジャーエール	¥680（税込 ¥748）
キミノユズ	¥680（税込 ¥748）
たかやしろファームリンゴジュース	¥580（税込 ¥638）
ワイナリーグレープジュース（赤）	¥580（税込 ¥638）
ワイナリーグレープジュース（白）	¥580（税込 ¥638）
瀬戸内レモンスカッシュ	¥520（税込 ¥572）
アイスティー	¥520（税込 ¥572）
黒烏龍茶	¥480（税込 ¥528）
烏龍茶	¥420（税込 ¥462）
ジャスミン茶	¥420（税込 ¥462）
クラフトコーラ	¥480（税込 ¥528）