

銀座のラグジュアリー空間で「お値打ち牡蠣シャン」が楽しめる！
『MAIMON GINZA』にて「生牡蠣」メニューがスタート！
国産真牡蠣・海外産牡蠣 全7種類を
バリュープライス **ALL300円** でご提供

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:松村厚久)が運営する銀座のシーフードレストラン『MAIMON GINZA』では、3月1日(火)より国内外の生牡蠣7種類を全品300円でご提供をスタートいたします。併せて春が旬の島根県産岩牡蠣「春香」やショットグラスで薬味と一緒に生牡蠣をお召し上がりいただく「オイスターシューター」もご用意いたします。

Fresh Oyster 国産真牡蠣・海外産牡蠣
1piece ALL 300



日本各地・世界各国より厳選した旬の生牡蠣を
1piece ¥300 でご用意しております。

- 北海道 厚岸産
- 兵庫県 室津産
- 広島県 大黒神島産
- 福岡県 糸島産
- 長崎県 小長井産
- オーストラリア産「キャッツアイ」
- ニュージーランド産

Oyster Platter

オイスタープラッター

Japanese Platter

ジャパニーズプラッター

国産牡蠣4種×2個

8piece

2,400

Collaboration Platter

コラボレーションプラッター

国内・外産牡蠣6種×2個

12piece

3,600

Combination Platter

コンビネーションプラッター

国産牡蠣3種×2個・シューター6shot

6piece
6shot

4,200

<国内産真牡蠣>

- 北海道 厚岸産/冷たい海水でゆっくりじっくり育つため、身はふっくらと甘味が濃厚なのが特徴です。
- 兵庫県 室津産/ミネラル豊富な瀬西部の海で育った大粒で濃厚な味わいと口の中でとろりと溶ける食感が特徴。
- 広島県 大黒神島産/瀬戸内海でも屈指の透明度を誇る清浄海域に属する大黒神島(おおくろかみしま)は、塩分濃度も高く味に深みがあり身の締まった風味豊かな牡蠣が育ちます。
- 福岡県 糸島産/『もりのめぐみ』と言われる糸島の牡蠣は、ミルキーな甘さが口中いっぱい広がります。
- 長崎県 小長井産/プランクトンが多い有明海で生まれた小長井の牡蠣は、うまみたっぷり、濃厚な味わいです。

<海外産牡蠣>

- オーストラリア産「キャッツアイ」/クセのない濃厚な味わいの後、カキの香わしさがふわっと広がります。
- ニュージーランド産/ニュージーランドの自然が育んだスッキリした風味、弾力性の富んだ食感を楽しめます



＜オイスターシューター＞

1ショット 400円、6ショット 2,400円

- からすみと山芋の胡麻ポン酢
- あごおとし明太子のビシソワーズ
- マンゴーチリソース
- ピーツおろし
- 春菊のジェノベーゼ
- スパークリングジュレ

＜スペシャルオイスター「春香（はるか）」＞

1ピース 900円、雲丹とイクラのバター焼き 1,200円

3月から5月が旬の岩牡蠣・島根県隠岐郡海士町産「春香」は「一番美味しい岩牡蠣をつくろう」という思いをかけ、研究され、厳しい規格をパスした岩牡蠣だけにつけられるブランドです。

身がプリプリで口に入れると濃厚なエキスが口いっぱいになり、味わいは大変ミルクリーな味わいです。

『MAIMON GINZA』オリジナル牡蠣ソース5種

生牡蠣をより美味しくお召し上がりいただけるようオリジナルの牡蠣ソースを5種類をご用意しております。

- MAIMON 特製カクテルソース
- NY スタイル ワインビネガーソース
- 辛味大根の和風ソース
- 梅肉と青ジソ入り梅ソース
- MAIMON 特製ゆずポン酢
- MAIMON 特製 ゆずポン酢

『MAIMON GINZA (マイモンギンザ)』

看板メニューである「生牡蠣」と「シャンパン」をラグジュアリーな空間でお楽しみいただけるシーフードレストランです。

魚介を盛り合わせた「シーフードブロッター」をはじめ、魚介の旨みを凝縮させたコクのある煮込み料理、アクアパッツアやブイヤベース、活オマールエビを丸ター匹使った豪快なグリルなど特別な時間を演出するゴージャスな料理の数々をご用意しています。

曲線美と硬質な質感を巧みに組み合わせたシックな空間に斬新なアートを織り交ぜた通好みの空間でお客様の多様なシーンを演出いたします。



- 住所 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1~2F
- アクセス JR・地下鉄 新橋駅 銀座口 徒歩 3分
地下鉄 銀座駅 徒歩 7分
- TEL 03-3569-7733
- 営業時間 月・火 17:30~23:30、水~金~翌 4:00、土~23:30、日・祝日~23:00
- 定休日 無
- 席数 150席、個室あり
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g398526/>

【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

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

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>