

日本観光のおもてなしにオススメ
豪華絢爛・金箔しゃぶしゃぶも登場！！
『美食米門 六本木』にて「佐賀牛フェア」開催

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『美食米門 六本木』では、高級牛肉「佐賀牛」ご堪能いただく季節のおすすめメニュー「佐賀牛フェア」を2016年5月・6月の期間限定で開催いたします。

【美食厳選素材「佐賀牛フェア」概要】

『美食米門』は日本全国から厳選した美食食材を素材の持ち味をいかした調理法でご提供する本格和食と日本伝統の和の重厚感と洗練された雰囲気とを併せ持つ空間でおもてなしする和食レストランです。

今回は牛肉の最高級ブランド「佐賀牛」をテーマに外国人観光客をはじめ、大切な方をおもてなしするご宴会にぴったりの贅沢なメニューを5月・6月の期間限定でご用意いたしました。



美食厳選素材
佐賀牛フェア



佐賀牛の SUKIYAKI 5,900 円

上質な味わいの佐賀牛、
贅沢にすぎ焼きでお召し上がり下さい。



佐賀牛サーロインの石焼き 3,900 円

美食米門の逸品としてお客様に好まれ続けて来た石焼きを
佐賀牛で贅沢に。【殊洲塩】・【山葵】・【にんにく醤油】の
三種類でお召し上がり下さい。



佐賀牛NYストリップ焼き 5,800 円

柔らかい赤身の中にきめ細やかに風味ただよう脂肪が入った
霜降り牛肉をご堪能下さい。

純金箔と佐賀牛を贅沢に使用し、
金胡麻ダレでお召し上がり頂く
極上の逸品。

**佐賀牛の
黄金しゃぶしゃぶ**

¥8,000

※ 商品の仕入れに不足金を領受しておりますが、お客様のご入金状況により、万が一不足の現金も
ございますのでご了承ください。 ※ 表記金額は税抜となります。

<佐賀牛とは>

JA グループ佐賀管内の肥育農家で飼育される黒毛和牛のうち、日本食肉格付協会による肉質の格付け5段階中の5等級と4等級を満たした上で、霜降りの度合いを示す脂肪交雑 12 段階中の7段階以上をクリアした牛肉をさします。

つまり「佐賀牛」とは、数字で肉質が保証されている牛肉であるということの意味しています。

肉質基準の高さがトップクラスの牛肉のため「佐賀牛」=牛肉の最高級ブランドとされています。

<佐賀牛の特徴>

佐賀牛の特徴は、牛肉の中に見事に入った脂肪交雑（サシ）にあります。

JA グループ佐賀が独自に開発した肥育用の配合飼料を使って丁寧に飼育されているために、柔らかい赤身の中にきめ細かいサシが入った絶妙のバランスになっています。

※表記価格は税抜です



佐賀牛の黄金しゃぶしゃぶ 8,000 円

純金箔と佐賀牛を贅沢に使用し、金胡麻ダレでお召し上がりいただく極上の逸品です。



佐賀牛サーロインの石焼き 3,900 円

美食米門の看板メニューの「石焼き」。「珠州塩」「山葵」「にんにく醤油」の薬味どうぞ。



佐賀牛の SUKIYAKI 5,900 円

佐賀牛を日本に来たら必ずお召し上がりいただきたい「すき焼き」スタイルで贅沢に。



佐賀牛NYストリップ焼き 5,800 円

柔らかい赤身の中にきめ細やかなサシが入った霜降り牛肉ならではの極上の味わいをご堪能ください。

『美食米門 (びしょくまいもん)』とは

日本中から厳選した美食素材の味わいを存分に引き出し和食文化の真髓が息づいた調理法で素材を「饗宴」させます。日本伝統の和の重厚感と洗練された雰囲気とを併せ持つ空間で美食の数々をお楽しみください。

“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」でお客様をおもてなしいたします



美食米門 六本木

- 住所 東京都港区六本木 6-1-3 六門ビル 3F
- TEL 03-5413-3322
- アクセス 地下鉄六本木駅より徒歩 1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g398530/>

【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/>