

オマール海老ビスクの濃厚つけパスタや

フィッシュ&チップスならぬオマール海老のシュリンプ&チップスが登場!

『MAIMON EBISU』にて6月6日(月) より

「オマール海老フェア」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『Spice&Herb MAIMON EBISU』では、6月6日(月)より「オマール海老」を使った新メニュー4品をご提供する「オマール海老フェア」を開催します。

【「オマール海老」とは】

数ある海老の中でも、身が引き締まり、香り高いオマール海老は、西洋料理で珍重される高級食材です。 同じく高級食材の伊勢海老との違いは、ハサミの有無で、オマール海老には立派なハサミがあります。フランス語でハンマー を意味する「オマール」はこのハサミからきています。



オマール海老のビスクと平打ち麺の"つけパスタ" 2,200円

オマール海老の贅沢濃厚な出汁を使ったビスクに 平打ち麺の生パスタをつけてお召し上がりいただきます。



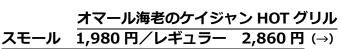
オマール海老の"シュリンプ&チップス" スモール 1,400 円/レギュラー2,200 円 (→)

オマール海老をフライにし、2つのディップにつけてどうぞ。 お酒が進む贅沢なおつまみ。



オマール海老とアボカドのサラダ 〜チアシードドレッシング〜 1,400 円 (←)

新鮮なアボカドと話題のチアシードドレッシングで ヘルシーさもプラスしました。



オマール海老をケイジャンスパイスで豪快に焼き上げ、 香りとともにお召し上がりいただく逸品。



【『Spice Herb MAIMON EBISU』店舗概要】

香ばしい丸鶏のローストをはじめ、スープが主役のアクア パッツアやブイヤベースなどの魚料理、ドライエージング ポークやロッシー二などの肉料理など世界各国の選りす ぐりの料理を独自ブレンドのスパイス&ハーブをアクセ ントに加えてお愉しみいただきます。

スタイリッシュで上質な空間とスパイス&ハーブが織りなす、より美味しく、より楽しい、刺激的な時間をご提供します。





□店名 Spice & Herb MAIMON EBISU (スパイス&ハーブ マイモンエビス) □住所 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7~8F □アクセス JR 線、地下鉄日比谷線 恵比寿駅より徒歩 3 分 □電話 03-3715-0303 □駐車場 17:00~23:30 (L.O.22:30) □営業時間 金・祝前日 ~24:00(23:00) なし □定休日

http://r.gnavi.co.jp/g398511/

62 席、個室あり

※価格は税抜です

【本リリースに関するお問い合わせ】

□席数□ U R L

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/