

牡蠣シャンが楽しめるシーフードレストラン・銀座「MAIMON GINZA」にて
 メロンやアメリカンチェリー、桃など夏が旬の
フルーツたっぷり夏デザート 3種が新登場！

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『MAIMON GINZA』では、今が旬のフルーツを贅沢に使った季節限定デザートのご提供をスタートしました。



Seasonal Sweets

旬のフルーツを使用した、色鮮やかなデザートをご用意しました。
 今しか味わえない贅沢な逸品をどうぞお楽しみください。

アメリカンチェリーのタルト 650
American Cherry

メロンとバニラのパフェ 1,200
Melon

白桃のティラミス ダージリンフレーバー 800
White Peach

表記金額は税別です

<メニュー詳細>

■メロンとバニラのパフェ 1,200円

夏の5月～8月に旬を迎える今が一番おいしい果物の王様・メロン。とろけるような食感と濃厚な甘さ、芳醇な香りのメロンの果肉を贅沢に使い、バニラアイスと合わせてパフェにしました。オレンジとグリーンの色合いも涼しげです。

■アメリカンチェリーのタルト 650円

5月～7月、この時期しか食べられないアメリカ西海岸が主要産地のアメリカンチェリー。粒が大きく、プリッと食感、ジューシーで甘酸っぱい味わいのチェリーとタルトのサクサク感がたまらない大人のスイーツ。

■白桃のティラミス ダージリンフレーバー 800円

コンポートした白桃のなかに、マスカルポーネチーズのクリームを詰め、ダージリンティーを浸したスポンジ生地と合せました。ティラミスといえばコーヒーが定番ですが今が旬の桃の味わいを生かす相性の良い紅茶でアレンジしました。

※価格は税抜表示です

『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「シーフードブラッター」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/

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

【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.com/>