

DHAやEPAなど良質な脂がたっぷり！！ 今が旬のイワシを美味しく食べて健康に！ 『美食米門 六本木』にて8月2日（火）より 夏の「美食鰯祭り」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、8月2日（火）より今が旬の「イワシ」を使った期間限定メニュー4品をご提供する夏の「美食鰯祭り」を開催します。



美食鰯祭り

旬魚と冷酒で愉しむ



鰯の姿造り 700円
一尾を丸ごと姿作りでご提供。青ネギ・ミョウガ生姜でさっぱりとお召し上がり下さい。



鰯のフライ 680円
大振りのマイワシをフライに。定番鉄板メニューです。



鰯の梅煮 700円
梅干しの酸味と鰯の脂が相性抜群。梅干しのクエン酸で疲労回復に。



鰯明太子の炭火炙り 600円
ピリッと辛い明太子がアクセント。炭火の香りと共に楽しんで下さい。

この夏おすすめの本日本酒・焼酎

日本酒	天吹 夏色 大吟醸	900円
	みむろ杉 夏純 純米 生詰	900円
焼酎	宝山モヒート	ボトル 4,500円 グラス 700円
	ちんぐ 夏上々 [麦]	600円
	夏焼酎 ひめあやか [芋]	600円

※ 商品の仕入れには万全を期しておりますが入荷状況により、万が一品切れの場合もございますのでご了承ください。
※ 表記金額は税抜きとなっております。

脂の乗りがいい8月～10月頃が旬の「イワシ」。鮮度が落ちやすい魚のため、生臭いという印象を持たれがちですが、新鮮なイワシは刺身でも臭みがなく、濃厚でとろけるような味わいが魅力。また、旨味が強いいため、煮ても焼いても美味しい、この時期を代表する秀逸食材です。

秀逸なのはその味わいだけでなく、抜群の栄養価。脳を活性化するDHA（ドコサヘキサエン酸）や、血液をサラサラにし血管系の病気予防に効果のあるEPA（エイコサペンタエン酸）が多く含まれています。また、EPAは肝臓に働きかけ、中性脂肪の合成を抑える働きがあり、マイワシ一匹で1日の必要量が補えます。

旬のイワシに合せ、「天吹 夏色 大吟醸」「みむろ過ぎ 夏純 純米 生詰」の2種の本日本酒をはじめ、焼酎も「ちんぐ 夏上々（麦）」、「夏焼酎 しめあやか（芋）」など夏限定の旬のお酒をご用意しております。

今が旬だからこそ、より美味しくよりヘルシーなイワシ料理を旬のお酒とともに、ぜひ『美食米門 六本木』でご堪能ください。



鰯の姿造り 700円

一尾丸ごと姿造りにいたしました。口に入れるととろける脂を青ネギやみょうが、生姜でさっぱりと。



鰯の梅煮 700円

鰯の脂と梅干の酸味が相性抜群！思わず白いご飯が欲しくなるほっこりした味わいです。



鰯の明太子漬け炭火炙り 600円

ピリッと辛い明太子を鰯にはさみ、炭火の薫りをアクセントにきかせたお酒の進む逸品。



鰯のフライ 680円

サクサクの衣とふっくらした身の組み合わせがたまらない鉄板メニュー。

『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をも併せ持つ空間で、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/>