

大人の出会いの聖地・銀座コリドー街のラグジュアリーレストラン  
『マイモン銀座』がメニューリニューアルを記念して、**おすすめ肉メニュー2種**

**約 1 kg の巨大肉「トマホーク」 &**  
かげろう  
**妖艶なブランデーの炎を纏わす「陽炎焼」が半額**

宝石箱カルパッチョやオマール海老の“エビチリ”、生雲丹やタラバ蟹のシーフードタワーなど  
目の肥えた銀座 OL も大満足のシーフードメニューも目白押し！！

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）が運営する銀座のラグジュアリーレストラン『MAIMON GINZA（マイモン銀座）』では2017年8月より、グランドメニューを一新し「THE MAIMON カルパッチョ」や「シーフード オーシャンブロッター」を目玉にした新メニューをスタートいたします。

これを記念して、おすすめ肉メニューの「トマホークステーキ」と「陽炎石焼き」の2品を8月31日（木）までの期間中、半額でご提供するリニューアル記念イベントを開催いたします。

《8月31日（木）まで半額！！おすすめ肉メニュー》



国産牛骨付きリブロースのトマホークステーキ  
赤ワインソース 9,800円 ⇒ **4,900円**

※4名様以上でご注文いただけます。

味わいがぎっしりと詰まった骨の回りまでお楽しみいただくため、約1kgのトマホークステーキをご用意させていただきました。「トマホーク」とはネイティブ・アメリカンが使う「斧」のことで、リブロースの骨つき肉の形が斧を連想させることからトマホークステーキと名付けられました。リブロースは牛の肩ロースとサーロインの中間に位置するため、絶妙な赤身と脂身のバランスを楽しむのが特徴です。

香味野菜を使用した赤ワインソースで豪快にお召し上がりください。

グレートサザンビーフの陽炎石焼

ブランデーの香り 3,280円 ⇒ **1,640円**

オーストラリア南東部の降水量が多く温暖な気候のエリアの広大な地で育てることでストレスを与えず、臭みのない肉質となるグレートサザンビーフ。

完全放牧飼育、100%グラスフェッド（牧草肥育）で育てられ、抗生物質やホルモン剤投与も一切ない、安心安全なお肉を豪快に石で焼いてお召し上がりいただけます。

ブランデーの燃え立つ香り豊かな演出とともに、香ばしいガーリックの効いたソースと一緒にどうぞ。



《Recommended～シーフード オススメメニュー～》



**THE MAIMON カルパッチョ 1,780 円**

「MAIMON (マイモン)」オリジナルのカルパッチョの宝石箱。

季節の鮮魚以外にも、蝦夷アワビや雲丹、イクラ、キャビアなども一緒に盛合せた見た目も華やかなカルパッチョです。

6種のシーフードには、それぞれの素材に合せたドレッシングを添えてお召し上がりいただきます。

華やかな見た目と心躍る味わいは、「MAIMON」オススメの珠玉の一皿です。

**シーフード オーシャンプラッター 8,800 円 / half size 4,800 円**

～オマール海老・生雲丹・赤海老・ムール貝・タラバ蟹と5種のソース～

贅沢にシーフードをふんだんに盛合せ、素材の持ち味をシンプルにお楽しみいただける「MAIMON」自慢の前菜です。

素材の味わいを引き出すオリジナルの5種のソースでお召し上がり下さい。

＜5種の味わい＞

- ◇マイルドシーソルト
- ◇雲丹の出汁醤油
- ◇マンゴーチリソース
- ◇トマトカクテルソース
- ◇アイオリソース



《その他、新メニューPICK UP》

■生雲丹のカクテルフラン 900 円①

薫り高いウニの香味を閉じ込めたフランを出汁醤油でお召し上がりください。

■スモークドオイスター 1,180 円②

桜チップの香りに雲丹の濃厚さが加わり、ひとくちで海が目に見え美味しさです。

■チャコールグリル シーフード  
～アンチョビソースとバジルソース～

3,980 円③

オマール海老、牡蠣、帆立、海老、ムール貝、蝦夷アワビなどの豪華シーフードをシンプルに炭火焼きで調理。2種類のソースでどうぞ。

■オマール海老の“エビチリ”フリット

4,280 円④

オマール海老のテールを2尾分、贅沢に使用した至極のエビチリです。

■本日の鮮魚の特製ブイヤベース

～サフランの香りとアイオリソース～3,680 円⑤

本日の市場直送の白身魚を丸ごと1本使用し、牡蠣や海老などのさまざまな魚介のエキスが凝縮されたブイヤベースです。

■黒毛和牛のローストビーフ土鍋めし

生雲丹・イクラと香味ソース 2,980 円⑥

群馬県産の赤城和牛の柔らかくきめ細かやかなカブリ肉を丁寧に焼き上げたローストビーフに醤油ベースの香味ソースと合せたベッパライスで土鍋仕立てに仕上げました。



①



②



③



④



⑤



⑥

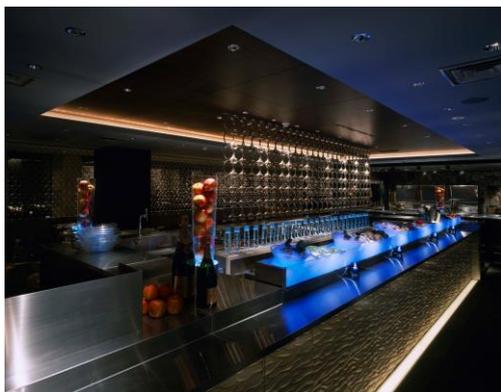
※価格は税抜表示です

## 『MAIMON GINZA (マイモン銀座)』とは

看板メニューである「生牡蠣 (季節限定)」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・ブイヤベース、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
- TEL：03-3569-7733
- 営業時間：月・火 17:30~23:30、水・木・金~翌 4:00、土~23:30、日・祝日~23:00
- 定休日：無
- 席数：150席、個室 15室
- 公式URL：<http://diamond-dining-shops.jp/maimon/ginza>
- ぐるなび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](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.jp/>