

【2019年トレンド鍋】

雲丹の濃厚スープでフォアグラ・近江牛・天使の海老のしゃぶしゃぶを
 雲丹・いくらもトッピングしてさらに贅沢に！
 豪華食材満載の超贅沢「痛風鍋」が11月1日（金）より登場！！

最高級食材の本格和食 『美食米門 梅田』 鍋フェア

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である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：澤田泰一）が運営する本格和食レストラン『美食米門 梅田』では、雲丹のスープでフォアグラなどの贅沢食材をしゃぶしゃぶでお召し上がりいただく新鍋メニューを11月1日（金）よりスタートいたしました。

【2019年新作鍋メニューのご案内】

超贅沢
痛風鍋

雲丹の濃厚スープ×フォアグラ・近江牛・天使の海老+雲丹・いくらと
 贅沢食材のオンパレード

『近江牛・濃厚雲丹だしの牛しゃぶ贅沢鍋』



世界三大珍味のフォアグラ、三大和牛の近江牛、フランスで最高品質の証明を受けた雄一の海老・天使の海老をメイン具材に、薬味として、生雲丹といくらを贅沢に盛合せました。

スープにも濃厚な雲丹だしを使用し、豪華食材と濃厚なスープをかけあわせ、より濃厚で贅沢を極めた味わいに。

美食米門だからこそ味わえる冬の鍋で至福の時間をお楽しみください。

【価格】

一台 ¥7,900（税込）※1台2人前です。

厳選食材とラグジュアリー空間が奏でる美食のエンターテインメントレストラン『美食米門 梅田』



全国各地から発掘した最高級食材の数々。素材そのものが放つ誇り高き味わいを追及し、和食の基本であるシンプルな調理法で仕上げた料理をご提供いたします。和食店の常識に囚われない、NYの和食店を彷彿とさせるラグジュアリーな店内で、贅沢な厳選食材を和食のエッセンスで美しく美味しく仕上げた美和食をお楽しみください。

美食米門 梅田店

<https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/umeda>

大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5F

06-6456-2388

阪神本線・大阪梅田駅より徒歩1分、地下鉄四つ橋線・西梅田駅より徒歩1分



【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・佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <https://www.diamond-dining.jp>