

『MAIMON EBISU』春のおすすめメニュー 日本伝統技術である「雪室」で低温・多湿保存された 「スノーエイジングビーフ&ポーク」と 人気の「パクチー」メニューがスタート！

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、3月14日（月）より雪室で熟成されたスノーエイジング肉メニュー2種とパクチーを使ったメニュー2種の計4品が春のオススメメニューとして登場します。

【「スノーエイジング」メニュー】



雪室熟成 スノーエイジングビーフのステーキ 2,500円（←）

低温多湿でじっくりと熟成された牛肉の柔らかな肉質とまろやかな味わいをお楽しみください。



雪室熟成・国産スノーエイジングポークのグリル 2,500円（→）

スノーエイジングによりしっかりと旨みの増した国産豚肉をシンプルな味付けで素材の味をお楽しみください。

【「雪室熟成・スノーエイジング」とは】

雪国では昔から冬の間に降り積もった雪を雪の部屋「雪室（ゆきむろ）」の中に敷き詰め、一年中とけることのない天然の冷蔵庫として活用してきました。冬の間に多くの雪を蓄えることで、一年中雪が無くなることはなく、通年を通して低温状態を保つことができます。また雪室は湿度90%以上の高湿度環境となり、湿度の高いうるおい空間のなかで食品保存することで、乾燥を防ぎ鮮度を維持。低温・高湿度環境の雪室は湿度の低い冷蔵庫と比べ、圧倒的な鮮度保持能力があり、元々の新鮮さに近い状態での保存が可能になります。

【「パクチー」メニュー】



パクチーソースとグリル野菜の

ジェノバ風スバゲッティ 1,700円（←）
どっさりパクチーと濃厚パクチーソースが効いたパクチー好きの方にオススメのメニュー。

パクチードレッシングの

ヘルシーコブサラダ 1,200円（→）
特製パクチードレッシングをたっぷりの食べ応え抜群のサラダです。



【『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ェニ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楽しみいただけます。

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。



<input type="checkbox"/> 店名	Spice & Herb MAIMON EBISU (スパイス&ハーブ マイモンエビス)
<input type="checkbox"/> 住所	〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7~8F
<input type="checkbox"/> アクセス	JR 線、地下鉄日比谷線 恵比寿駅より徒歩 3 分
<input type="checkbox"/> 電話	03-3715-0303
<input type="checkbox"/> 駐車場	無
<input type="checkbox"/> 営業時間	17:00~23:30 (L.O.22:30) 金・祝前日 ~24:00 (23:00)
<input type="checkbox"/> 定休日	なし
<input type="checkbox"/> 席数	62 席、個室あり
<input type="checkbox"/> URL	http://r.gnavi.co.jp/g398511/

※価格は税抜です

【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/>