

日本全国から集めた美食食材をご提供する和食の真髄を極めた本格和食店

『美食米門 品川港南 WINE&GRILL』

7月23日(木) グランドオープン

こだわりのワインとメインのグリルやステーキ、個室空間が彩る新スタイル「美食米門」

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する「美食米門」がブランド 8 店舗目となる『美食米門 品川港南 WINE&GRILL』を2015年7月23日(木)にオープンいたします。



全国各地から発掘した美食食材の数々

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

NYの和食店を彷彿とさせるラグジュアリーな店内で

ワインと楽しむグリル料理を中心とした美和食をお楽しみください

SHOP DATA

住所	東京都港区港南 2-6-13 品川グランドセントラルタワー 1F グランパサージュ 1
アクセス	JR 品川駅 港南口 徒歩 3分 (駅直結)、京急本線 品川駅 港南口 徒歩 3分 (駅直結)
営業時間	ランチ: 11:30~14:00 (L.O: 13:30) ※ランチは7月27日(月)よりスタート ディナー: 17:00~23:00 (L.O: 22:00)
TEL	03-5783-5230
定休日	なし
席数	105席 (個室9室)
面積	90.8坪 (301.97㎡)
平均予算	7,500円
チャージ	500円
サービス料	5%
駐車場	共有駐車場あり (250円/30分毎)
メールアドレス	bishoku-shinagawakohnan@diamond-dining.com

SPACE

重厚感のある大理石造りのエントランスを抜けると
鮮魚や精肉などその日ごとのおすすめの食材が並ぶアイスベッドがお出迎えます。

メインフロアには鉄板を備えたオープンキッチンがあり
豪快な調理シーンをお楽しみいただけるライブ感のある空間となっています。

16名様までご利用いただけるしっとりとした半個室のラウンジエリアのほか
完全個室は8室あり、デザイナーズホテルを思わせるラグジュアリーな個室や

NYポップで彩られたアーティスティックな個室など

大切な方とのお集まりにご利用いただける大人のための上質な空間をご提供いたします。



■お席詳細■ 完全個室8室 /全105席

- メインフロア： カウンター席×13、4名様用ボックスシート席×4卓、3名様用ボックスシート席×3卓
- ラウンジエリア： 4名様用ボックスシート×4卓(16名様用の半個室席としてもご利用いただけます)
- 個室フロア： 4名様用テーブル席×3卓、6名様用テーブル席×4卓、7名様用テーブル席×1卓
(最大14名様用の個室にもなります)

FOOD

「美食米門 品川港南 ~WINE&GRILL~」では、和食の真髄を極めた従来の「美食米門」のメニューに加え、約70種類取り揃えるワインに合う肉や魚のステーキやグリルをメインディッシュにご用意しました。

■メインディッシュ(肉・魚のグリル料理)■

「伊勢海老」や「子羊」、「熟成肉」をはじめ、全国各地から選りすぐった銘柄肉を素材そのものの味わいをお楽しみいただける調理法でご提供いたします。

佐賀牛

柔らかい赤身の中にきめ細やかに風味ただよう脂肪が入った見事な霜降りの牛肉です。甘くてこくのある味わいは、佐賀県特有の穏やかな気候と美味しい水、澄み切った空気のためものです。

■佐賀牛ロース肉の陽炎石焼き 5,800円

北海道 短角牛

短角牛の肉は黒毛和牛に比べ脂分が少なく霜降りになりにくい赤身肉で旨味成分のアミノ酸が多く、味や風味は絶品です。

■北海道 北十勝ファーム短角牛 リブロースステーキ 4,200円

岩手 白金豚

きめこまやかな肉質と、柔らかくしっとりとした舌触り、脂身の甘みが特徴です。

■岩手 白金豚の塩麹グリル 3,000円



<その他メインディッシュメニュー>

- 伊勢海老のグリル 生雲丹と雲丹醤油 4,800 円
- 骨付き子羊の醤油麹グリル 3,000 円
- 熊本 千興ファームの霜降り馬肉の石焼き 2,800 円
- 熟成和牛赤身肉のグリル 5,800 円



■前菜■

龍のたまご

驚くほど濃い黄身の色、またそれ以上に産みたての卵のような濃厚な味わい。まさに天を泳ぐ龍が産み落としたような卵です。

- 大分 「龍のたまご」の出汁巻き卵 1,000 円



■刺身■

天然本鮪

築地市場内の仲卸として 100 年、鮪専門店としては 50 年以上営業を続ける築地の卸から仕入れた本鮪だけをご提供します。

- 天然本鮪のお造りと季節の鮮魚五種盛り合わせ 4,200 円



■酒肴■

京都 大こう本店

四季折々の野菜が持つ、素材本来の味を引き出すためひとつひとつ丁寧に漬け込んだ京漬物店。

- 京都 大こう本店の季節の漬物盛合せ 800 円



岩手 岩中豚

『岩中豚』は、ビタミン E 含量が多い赤肉と純白でまろやかな旨み持つ脂肪が特徴の柔らかく臭みがなくアクの少ない美味しい豚肉です。

- 岩手 岩中豚の生ハム 1,200 円



■食事■

すっぽん、鯛など和食ならではの出汁の味わいを生かした繊細な料理から、ごろごろとした牛筋が入ったハヤシライスまで、食事までしっかり楽しみたい方にも満足いただけるラインナップとなっています。

- すっぽん出汁のほっこり雑炊 2,000 円
- 鯛出汁 潮 ushio ラーメン 1,200 円
- 牛筋の特製ハヤシライス 1,200 円



<その他、料理メニュー（全約 50 種類）>

- 前菜／雲丹の冷製茶碗蒸し 900 円、すっぽんと舞茸のスープ 800 円、二色トマトの白和え 750 円ほか
- 酒肴／自家製燻製の五種盛合せ 1,200 円、クリームチーズの味噌漬け 700 円、蛍烏賊の沖漬け 600 円ほか
- メインディッシュ／ノルウェーサーモンのレアステーキ 1,400 円、フォアグラの西京味噌ステーキ 2,400 円ほか
- 揚げ物・蒸物／牡丹海老の天麩羅 2,600 円、トコ本鮪のレアカツ 2,200 円、牛タンと大根の煮込み 1,000 円ほか
- 食事／雲丹とイクラの合わせ飯 UNIKURA 丼 3,600 円一本穴子と海老の天麩羅重 1,600 円ほか
- 甘味／和三盆カステラ 黒蜜掛け 600 円、能登の塩アイス 600 円、抹茶アイスとほうじ茶アイス 600 円ほか



DRINK

ご提供する料理に合わせて、ソムリエが厳選したワインを約 80 種類取り揃えました。

華やかな席にぴったりのシャンパンやスパークリングを約 20 種類をご用意するほか、繊細な和食に合う白ワインは約 30 種、メインを引き立て味を邪魔しない赤ワインを約 30 種をご用意しています。

国内のみならず世界でも注目度が高まっている今話題の「日本ワイン」もラインナップ。

ワイン以外の飲み物も日本酒や焼酎、プレミアムウイスキーのハイボールなど幅広く取り揃えています。



■日本ワイン■

■勝沼醸造 / アルガブランカクラレーゼディスティンクタメンテ 5,600 円 (白)

2003 年に「ヴィナリーインターナショナル」で銀賞を受賞するなど、評価を高めてきた実力派ワイナリー。現在では日本古来のワイン用ブドウ品種である「甲州」に特化し、勝沼のテロワールを追及し高い注目を集めています。

■岩の原葡萄園 / 深雪花 白 5,800 円、深雪花 赤 5,800 円

「日本のワイン葡萄の父」と呼ばれる創始者・川上善兵衛のぶどうとワインに向けた情熱を引き継ぎ、高品質の国産ワインを造りだすための努力を惜しむことなく続けています。

■五ヶ瀬ワイン / キャンベルアーリーロゼ 3,800 円

標高 600m の寒暖の差の激しいこの地と美しい水が、糖度と酸味のバランスが絶妙な葡萄を育みます。地元で育まれた葡萄を 100% 使った収穫したての葡萄からつくられるワインはみずみずしさ溢れるフルーティーな仕上がりです。

■井筒ワイン / カベルネソーヴィニヨン樽熟 9,500 円

創業以来、約 80 年にわたってぶどうの栽培から醸造、瓶詰めまでを一貫して行い、数多くの優秀な契約農家とも連携しながら、塩尻及び松本平産ぶどう 100% の土地に根差したワインづくりを行っています。

<その他ドリンクメニュー (全約 150 種類) >

- ◇ボトルワイン/シャンパン・スパークリング (16 種) 4,500 円～ ◇ボトルワイン/白 (26 種) 3,800 円～
- ◇ボトルワイン/ロゼ (2 種) 3,800 円～ ◇ボトルワイン/赤 (28 種) 3,800 円～
- ◇ビール(4 種) 700 円～ ◇日本酒 (16 種) 700 円～ ◇焼酎 (12 種) 650 円～ ◇ウイスキー (5 種) 900 円
- ◇ハイボール (4 種) 700 円 (予定) ◇サワー (4 種) 600 円 (予定) ◇果実酒 (6 種) 700 円～
- ◇スピリッツリキュール (40 種) 600 円～ ◇ソフトドリンク(8 種)500 円 ◇ミネラルウォーター600 円
- ◇COFFEE & TEA (6 種) 500 円

※価格は全て税抜です

【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 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.jp/>