

入学や入社、歓迎会などおめでたい席にぴったり！  
『美食米門』 六本木と品川にて開催!!  
「**美食 国産伊勢海老と金目鯛祭**」

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 品川』と『美食米門 六本木』では、高級魚・金目鯛と伊勢海老をご堪能いただく季節のおすすめメニュー「春の金目鯛・伊勢海老祭り」を3月1日(火)~5月31日(火)の3か月間開催いたします。

【「**美食 国産伊勢海老と金目鯛祭り**」提供メニュー】



《**国産伊勢海老・金目鯛メニュー**》

**国産伊勢海老と金目鯛の  
美食海宝土鍋飯 3,800円**

国産伊勢海老と金目鯛を厳選した北海道産の昆布と共に炊き上げた逸品。溢れる素材の旨味と香り、極上素材にいくらと雲丹を敷き詰めた鮮やかな色彩を五感の全てでお愉しみ下さい。  
※上記1人前の価格で2人前からの販売となります。

《**国産伊勢海老メニュー**》

**極上 国産伊勢海老の雲丹焼き 3,500円**

希少な国産伊勢海老を生雲丹と宮崎産甘口醤油に絡めて豪快に焼き上げます。伊勢海老の味噌と雲丹の香りがたまらない極上の逸品です。



**国産伊勢海老の天麩羅  
能登の竹炭塩と中島菜塩で 3,200円**

希少な国産伊勢海老をまるごと仕上げた風味豊かな天麩羅を職人が三日三晩じっくり焼き上げたまるやかな味わいの竹炭塩と能登野菜を使った色鮮やかな中島菜塩で食べ比べいただけます。



## 《金目鯛メニュー》



### 能登の珠洲塩と石川の銘酒で醸す

#### 金目鯛の塩炊き 3,800 円

石川能登の天然塩と石川の銘酒「天狗舞」の大吟醸で金目鯛をまるごと炊き上げます。

金目の旨味を余すことなく味わえる上に極上天然塩と大吟醸酒の香りが素材の旨味をさらに引き立てます。



### 蔵元小田屋大吟醸醤油で仕上げる

#### 金目鯛の煮付け 3,400 円

脂の乗った金目鯛と希少な大吟醸醤油の饗宴。

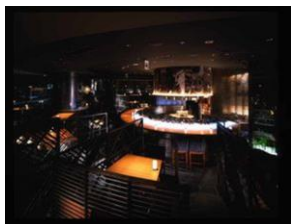
昔ながらの製法にこだわり限定生産される幻の醤油がコクと旨味を演出します。

## 『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を素材そのものが持つ味わいを存分に引き出し和食文化の真髄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と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」でみなさまをおもてなしいたします



### 美食米門 品川

- 住所 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー1F
- TEL 03-6718-2085
- アクセス JR 品川駅より徒歩 1分
- URL <http://r.gnavi.co.jp/g398515/>



### 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](mailto:pr@diamond-dining.com)

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