

**オマール海老ビスクの濃厚つけパスタや
フィッシュ&チップスならぬオマール海老のシュリンプ&チップスが登場！
『MAIMON EBISU』にて6月6日（月）より
「オマール海老フェア」開催**

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、6月6日（月）より「オマール海老」を使った新メニュー4品をご提供する「オマール海老フェア」を開催します。

【「オマール海老」とは】

数ある海老の中でも、身が引き締まり、香り高いオマール海老は、西洋料理で珍重される高級食材です。同じく高級食材の伊勢海老との違いは、ハサミの有無で、オマール海老には立派なハサミがあります。フランス語でハンマーを意味する「オマール」はこのハサミからきています。



オマール海老のビスクと平打ち麺の“つけパスタ” 2,200円

（←）

オマール海老の贅沢濃厚な出汁を使ったビスクに平打ち麺の生パスタをつけてお召し上がりいただきます。



オマール海老の“シュリンプ&チップス”

スモール 1,400円/レギュラー2,200円 （→）

オマール海老をフライにし、2つのディップにつけてどうぞ。
お酒が進む贅沢なおつまみ。



オマール海老とアボカドのサラダ

～チアシードドレッシング～ 1,400円 （←）

新鮮なアボカドと話題のチアシードドレッシングでヘルシーさもプラスしました。



オマール海老のケイジャン HOT グリル

スモール 1,980円/レギュラー 2,860円 （→）

オマール海老をケイジャンスパイスで豪快に焼き上げ、香りとともに召し上がりいただく逸品。

【『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/>