

沖縄伝統島野菜やアグー豚、石垣牛など新たな食材を加え

大人女子向けのヘルシーで洗練された沖縄料理に一新

銀座「土の実」の新グランドメニュー 5月26日（月）スタート！

この度、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）が運営する銀座マロニエゲートの沖縄料理専門店「土の実」は、5月26日（月）に新しいグランドメニューをスタートいたします。



沖縄では古くから「食」は「クムイスン（薬）」とされ、
毎日の食事が健康な体をつくり健やかな命を育むとされてきました。
沖縄の「土の実り」である島野菜と
沖縄の自然に育まれた地の食材が織り成す
優しい味わいにほっとする伝統的な沖縄料理を中心に、
見た目も美しく彩り鮮やかなオリジナルメニューを加え
これまでよりさらに女性を応援する「土の実」に生まれ変わりました！

店舗概要

店舗名	琉球料理・島野菜 土の実（つちのみ）
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート 12F
アクセス	JR 山手線 有楽町駅中央口より徒歩 5 分 東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅 4 番出口より徒歩 2 分 東京メトロ丸の内線 銀座駅 C6、C8、C9 出口より徒歩 2 分
T E L	03-5524-6550
営業時間	ランチ 11:30～15:30 ディナー月～金 17:30～23:00、土・日・祝日 17:00～23:00
定休日	なし
総席数	42 席（個室 2 室あり）
総面積	26.20 坪（86.64 m ² ）
平均予算	ランチ 1,200 円、ディナー 3,500 円
お通し	380 円
URL	http://r.gnavi.co.jp/p365308/

新メニューのご紹介

これまでの伝統的な沖縄料理はそのままに、洗練された大人の女性に向けた色鮮やかな見た目にも美しい料理を取り揃えました。さらに「アグー豚」や「石垣牛」など沖縄ならではのブランド食材も充実！メニュー素材の味わいを引き出す、沖縄の郷土料理「ラフテー」をはじめ、ステーキやしゃぶしゃぶ、すき焼きでもご提供いたします。定番のチャンプルーは熱々の石焼きやピリ辛のエスニックなど変り種もご用意。沖縄そばのラインナップも増え、最後のお食事までしっかりとお召しあがりいただけます。

沖縄伝統料理

沖縄に昔から伝わる沖縄伝統料理は、沖縄の特産物を使った独特の食文化が息づいています。

■パパイアイリチー 650 円

沖縄の家庭料理の代表でパパイアの炒め煮のこと。沖縄では古くから健康野菜として食べられている青いパパイアはダイエットに期待できる成分として注目される「パパイン」というタンパク質分解酵素が含まれます。



■ナーベラーブーシー 680 円

ゴーヤに継ぐ沖縄の定番夏野菜といえば「ナーベラー（食用へちま）」です。あっさり味噌味で炒めたナーベラーのとろりとした食感がたまらない一品です。



■スヌイシューター 800 円

全国のもずく生産量の95%以上を占めている沖縄では、もずくを「スヌイ」とも呼び、親しんできました。このスヌイに「イクラ卸し」や「うずら山かけ」「梅オクラ」をかけ、ひとくち大のグラスに入れてご提供します。つるりと口の中に滑り込ませるとスヌイの爽やかな味わいと具材の味わいが一気に広がります。



アグー豚

アグー豚は、沖縄固有の貴重な在来豚。今から約600年前に中国から導入され、沖縄で飼い続けられていた小型の「島豚」が由来となっています。アグーの肉質は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり、肉質が優れていると評価されています。

■アグーソーセージとスパムのスモーク 1,280 円

■アグー豚ラフテー 1,480 円

■アグー豚と海ぶどうのしゃぶしゃぶ 2,480 円



石垣牛

石垣島は畜産業が盛んな島であり、石垣島で生まれた仔牛が、松坂や神戸に売られ、それぞれの土地で生育され、有名な松坂牛や神戸牛になります。

では、石垣牛とは何か？と言うと、石垣牛とは石垣島で生育された和牛の事。石垣牛とは、仔牛のうちから肉用に育てられた牛の事だけを指します。その石垣牛が一躍有名になったのは、2000年に開催された沖縄サミット。晩餐会で各国首脳に振舞われたところ、大絶賛されたのがきっかけで以来、人気は急上昇。高価で流通量も少ない事から、沖縄でも入手困難な高級和牛とされています。

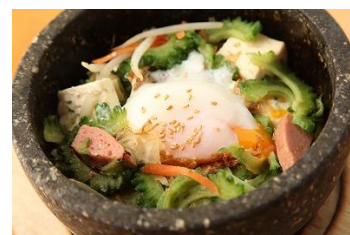
- 石垣牛サーロインステーキ 1,980円
- 石垣牛のすき焼き 2,980円



変わりチャンプルー

沖縄料理といえば有名なゴーヤーチャンプルーは、熱々の石焼鍋に入れて半熟卵を絡ませてお召し上がりいただきます。その他、ナンプラーを使ったピリ辛なエスニックソーミンチャンプルーなど「土の実」オリジナルのバラエティー豊かなラインナップとなっています。

- 石焼ゴーヤーチャンプルー 880円
- 豆富とスパムの石焼油味噌チャンプルー 880円
- エスニック風ソーミンチャンプルー 980円
- 海老・烏賊・帆立の海人チャンプルー 980円



沖縄そば

ソーキやラフテーの入ったベーシックなものからトマトと魚介が入ったオリジナルまで4種類の沖縄そばをご用意しました。

- 沖縄そば〜カンナ豚バラ〜 1,100円
- ソーキそば 1,200円
- アグー豚ラフテーそば 1,400円
- オリオントマトと魚介の海人沖縄そば 1,300円



<その他、料理メニュー（約50種）>

- 島豆腐 唐芙蓉 500円 / 自家製ジーマミー豆富 420円 / ゆし豆富 400円 / スクガラス豆富 480円
- ゴーヤー ゴーヤーリングとA & Wカーリーフライ 800円 / ゴーヤーとスパムのチーズグラタン 750円
- お食事 沖縄ジューシー150円 / ポロポロジューシー680円 / 沖縄焼きそば 880円
- 甘味 沖縄ぐらんでせーる 980円 / 紅芋アイスの美人パフェ 780円 / サーターアングギー480円



お飲み物

沖縄を代表するお酒・泡盛を 30 種類以上取り揃えるほか、
沖縄にちなんだカクテル・サワーも充実。
マンゴーやグアバ、パッションフルーツなど南国気分を味わえるトロピカルジュース
ウコン茶やゴーヤー茶などの健康茶もご用意し
ご宴会にもお食事にもご満足いただけるラインナップとなっています。

<ドリンクメニュー（全約 90 種）>

沖縄泡盛（全約 30 種）570 円～

同じ米を原料とする泡盛と米焼酎ですが
泡盛の味わいには、バニラの様な強い甘みがあるのが特徴です。
理由は、醸造方法の違いと原料となる米の違いです。
クエン酸の生成が多い黒麹は、
雑菌の繁殖を抑えもろみの腐敗を防ぐので、
気温が高い沖縄の気候ならではの製法といえます。
黒麹を使ったお酒はほかの麹に比べ、
コクがあり、しっかりとした味わいになり
黒麹と相性の良いタイ米を用いることで、泡盛ならではの
深い味わいと豊かな風味を生み出しています。



□ 沖縄泡盛（例）

- | | | |
|------------------|--------------------|----------------|
| ■ 残波黒<30度>620円 | ■ 久米島の久米仙<30度>650円 | ■ 菊之露<30度>670円 |
| ■ 咲元古酒<25度>860円 | ■ 北谷長老古酒<25度>900円 | ■ 珊瑚礁五年 1,140円 |
| ■ 琉球泡盛黒真珠 1,340円 | ■ 久米仙<原酒>1,500円 | ■ 白百合古酒 1,500円 |

沖縄カクテル（全 5 種）600 円～

- | | | |
|---------------|------------------|-----------|
| ■ ニライカナイ 840円 | ■ パッション 720円 | ■ 華織 900円 |
| ■ グアバフィズ 620円 | ■ パイナップルサワー 600円 | |

<その他、お酒メニュー>

- | | | |
|------------------|---------------------|----------------|
| □ 沖縄果実酒（8種）650円～ | □ トロピカルジュース（6種）570円 | □ 琉球サワー 570円～ |
| □ 健康茶（3種）530円 | □ ソフトドリンク（7種）480円 | □ カクテル（7種）570円 |
| □ ビール 600円～ | □ ワイン（4種）620円～ | |

※価格は税抜き表示です。

【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

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