

—六本木交差点から徒歩1分を開く美味への門—

日本が誇る極上素材と料理人の繊細な技が咲き競う和食レストラン 『**美食米門 六本木**』 グランドメニューリニューアル！

株式会社 DD ホールディングス連結子会社である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：澤田 泰一）が運営する、本格和食レストラン『美食米門 六本木』は、2020年1月22日（水）より、グランドメニューをリニューアルいたしますのでお知らせいたします。



六本木-Roppongi-

日本有数の繁華街として、昼に夜に眩いばかりの光を放ちつつ、近年はアーティスティックな表情をも見せる、真の遊び方を識るオトナが集う常に最先端の街。

ここに“美しき食=美食”との看板を掲げ続けるレストランがあります。

時には伝統的に、時には革新的に、和食ならではの繊細で多彩な調理法で

全国各地の厳選素材を“饗宴”させてきた“食のシアター”『**美食米門 六本木**』です。

このたび、2020年というニッポンの新時代の幕開けに、グランドメニューをブラッシュアップ&リニューアルいたします。

看板役者は、六本木が激戦区と言われ、各店がしのぎを削る「肉料理」。

選りすぐりの部位を、料理人こだわりのソースで味わう名物「陽炎石焼き」が、宴のハイライトを華やかに演出、さらに、新鮮な魚介類や野菜を用いた前菜や魚料理、メ飯までがしっかりと脇を固め、フィナーレへと導いていきます。

その体験はまさしく極上のエンターテインメント。

息をも尽かせぬ“美食劇場”の新たな局面を、この機会にぜひご堪能ください。

店舗情報

- 店舗名 美食米門 六本木 (ビシヨクマイモン ロッポンギ)
- 住所 東京都港区六本木 6-1-3 六門ビル 3F
- アクセス 地下鉄日比谷線六本木駅 3番出口 徒歩1分 / 都営大江戸線六本木駅 5番出口 徒歩1分
- TEL 03-5413-3322
- 営業時間 月～土 17:30～23:30 (L.O.22:30、ドリンク L.O.23:00)
日 17:00～23:00 (L.O.22:00)
- 定休日 不定休日あり※ビル定休日に準ずる
- 席数 110席
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi>





A5 ランク佐賀牛サーロインの陽炎石焼き～旨味ダレと山葵～

5,800 円

数あるブランド牛肉の中でも審査基準の厳しさで知られる佐賀牛。その最上位のサーロインはサシの入り方も際立って美しく、まさに“肉の芸術品”カツヲ、サバ、椎茸、昆布から取った和風出汁のソースが、素材の良さを繊細且つ大胆に引き出します。お好みで山葵も合わせると絶妙なアクセントに。



国産牛サーロインの陽炎石焼き

～ブランデー香るガーリックソース～

2,980 円

脂の甘みが力強いサーロインには、風味の強いソースも良く合います。ニンニクを牛乳でじっくり煮ることで、その特有の臭みを抜き、旨みだけをまろやかなソースの中に残したオリジナルのソースは、まんべんなくサシの入ったきめ細やかな肉を包みこみ、極上の美味となって口の中に広がります。



霜降り牛タンのステーキ

2,680 円

牛タンの中でも上質且つ希少な部位・タン元を贅沢に使用。柔らかくほどよく脂の乗ったタン元は、噛むほどに小気味よい食感に続いて、ジューシーな肉汁が溢れ出します。昔ながらの製法で作られる石川県能登半島特産の珠洲塩を振りかけると、内に秘められた旨みがより一層引き出されます。



氷温熟成赤身肉の陽炎石焼き

玉葱をじっくり煮詰めて仕上げた赤ワインソースで

1,980 円

“肉そのもの”の旨みを感じられる赤身肉。凍り始めるギリギリの温度で寝かせる「氷温熟成」を施し、旨みや甘みを最大限に引き出しました。合わせるのはじっくりと煮詰めた赤ワインソースとパリパリ感がアクセントの牛蒡のチップス。今までにないマリアージュをお楽しみいただけます。



馬ヒレ肉の陽炎石焼き～生姜ニンニク醤油～

2,680 円

別名“桜肉”と呼ばれるほど、見るからに美しく、たおやかな風情をも漂わせる赤身肉が馬肉。とりわけ柔らかく舌触りも滑らかなヒレの部分を石焼きに。肉自体の上品な味わいに、敢えて生姜とニンニク、醤油というパンチが効いた強い味のソースを合わせることで、より旨みを感じていただくことができます。



岩中豚ロースの塩麴グリル

2,380 円

岩手県産のブランド豚肉・岩中豚。中でも肉と脂のバランスが良いロースの部分の部分を塩麴に漬けこみ焼き上げました。塩麴の効果で、しっとり柔らかく、まろやかな肉の旨みも増えています。ソースにも、国産米 100%の塩麴を使用。麴の実力を如何なく感じられるグリル料理です。

珠玉の食の舞台は、主役だけでは成立しません。看板役者である肉料理の脇にも、素材と調理法にこだわった華やかな顔ぶれが揃っています。目と舌の肥えた六本木のお客様の目前に名乗り出ることを許された“芸達者たち”をご紹介します。

前菜



前菜六種盛合せ

880 円

※ご注文は2名様より承ります。

宴の幕開けの一皿はどうしても迷ってしまうもの。そんな時の強い味方をご用意しました。大皿の上に、山から海から河から畑からと、豊かな日本の自然の恵みを盛り合わせました。季節により素材の仕入れ状況も変動するため、時には内容が変更になることも。その日のラインナップと料理人のこだわりは、ぜひスタッフにお尋ねください。

※写真 ■ 鯖の棒寿司 ■ 烏賊明太子 ■ オクラの胡麻和え ■ 鴨葱
■ 甘海老の唐揚げ ■ ミニトマトとモッツアレラチーズのピンチョス

マグロのタルタル 国産野菜のチップ添え

1,280 円

新鮮なマグロを贅沢にも叩き、同じく新鮮なイクラにランプキャビア、青ネギと沢庵を合わせて、食感も風味も独特の他ではちょっと出会えない前菜に仕上げました。添え物にはバゲットやクラッカーではなく、国産野菜をカリッカリに乾燥させたチップで。素材にも調理技法にもこだわり抜く『美食米門 六本木』らしい一皿です。

サラダ



生モッツアレラとトマトのサラダ〜トリュフオイルで〜

1,280 円

“厳選した北海道の素材を使う”そのこだわりを貫くことで揺るぎない人気を誇る花畑牧場の手作りチーズ。その中から生クリームをフレッシュなモッツアレラチーズで包み込んだブラータを使用し、カプレーゼ仕立てにしました。濃厚なミルクの風味と芳醇なトリュフの香りに恍惚となる極上の前菜です。



クレソンとメサバのサラダ〜柚子香る太白胡麻油ドレッシング〜

980 円

クレソンとメサバ。意外な食材をまとめ上げるのが特製のドレッシングです。生のまま胡麻を絞り、胡麻本来の旨みを凝縮させた太白胡麻油と、柚子を使ったポン酢の組み合わせが、さっぱりながら後を引く味わいに。散りばめられたナッツのカリカリした食感もアクセントになっています。

魚料理



金目鯛とたっぷり魚介のブイヤベース

4,500 円 / (半身) 2,500 円

仏料理が誇る世界三大スープの一つに、日本料理の味の決め手一鰹出汁と醤油を忍ばせて仕立てた『美食米門 六本木』が誇る唯一無二の逸品。皿の中で堂々と主役の顔を見せる金目鯛を始めとした海の幸たちも、余りある旨みをスープに出しつつ、食べ応えのある具材としての存在感も十分に発揮しています。



蝦夷アワビのステーキ〜肝バターソース〜

1,980 円

共に独特な食感が魅力的ですらあるアワビとエリンギを、シンプルにシンプルに焼き上げました。味の決め手は、濃厚な肝バターソース。磯の香りを感じるアワビの肝に、コクのあるバターと醤油を合わせた和洋折衷のソースは、海の幸と山の幸、いずれの味わいも引き立てます。



旨味だれで頂く茨城三元豚『みらい』の塩麴豚カツ **2,000 円**

良質な穀物を与えることによって、臭みはなく、脂身がさらりとしていて人気の銘柄豚肉「みらい」。肉質の柔らかさも特徴のこの肉を丁寧に塩麴に漬け込み一層柔らかく仕上げました。出汁の効いたたっぷりの大根おろしでさっぱりとお召し上がりいただくことができます。



穴子の一本天麩羅～風味三種添え～ **1,480 円**

ふんわりと柔らかい白身が特徴の穴子を丸一尾、天麩羅に。淡白な身とサクサクとした衣の軽い味わいは、そのまま食べ進めてもよし、すだちをさっと絞って香りとともに楽しむもよし、お好みで風味の違う三種の塩を合わせてもよし。食べ飽きることのない、江戸の粋をも感じる逸品です。

お食事



旨味染みわたる金目鯛の土鍋飯

2,800 円

脂乗りの良い金目鯛を使い、土鍋でじっくりと炊き上げたご飯には、金目鯛のとろけるような旨みが染み渡っています。それだけでも充分贅沢な味わいですが、その上にたっぷりとイクラを乗せてお召し上がりいただきます。プチッとイクラが弾けた時の塩気が土鍋飯にさらなる味の深みを与えます。



秋田県産ぎばさをのせた鮪と真鯛の海鮮のせた小丼ぶり

780 円

“あかもく”とも呼ばれる秋田の郷土食材の一つがぎばさ。栄養価が高く且つヘルシーなこの海藻は驚くほどの粘り気を持ち、その粘り気が旨みとなって、鮪と鯛という魚の二大王者の味わいを引き立てます。さっぱりとしたのど越しの良い食べ口の海鮮飯は、ズにピッタリです。

空間



・・・美し食を堪能する空間も無論美しく・・・

六本木の喧騒を、ふっ…と逃れ、エレベーターに乗り込んだ先に現れる優美な空間。

それがレストラン『美食米門 六本木』。

中心には“スタジアム”と呼ばれるカウンター席。その周囲には、適度なプライベート感も有りつつ、

店内全体を見渡せる開放感も魅力のソファ席が並びます。

接待や会食に活用いただける個室は店内奥に。それぞれに個性的でもありながらいづれにも、

洒落な日本美を感じさせる室内は、最上のもてなしの場をお約束します。

まさしく“六本木の隠れ家レストラン”

『美食米門 六本木』で優雅なひと時をお過ごしください。

<空間> **全 110 席**

- 個室 9 部屋
- テーブル席 2 名様用×2 卓、4 名様用×3 卓、6 名様×4 卓 ※一部連結可
- カウンター席 16 席

【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 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>