

«東京に居ながら“北海道味めぐり”が叶うグルメフェア登場»

蟹、雲丹、イクラ、鮭と並ぶ海宝＆黒毛和牛やじゃがいも、とうきびなど大地の恵みの豪華競演！

# 「米門×北海道 美食フェア」開催！

株式会社 DD ホールディングスの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』及び『美食米門 品川』の2店舗にて、2020年7月27日（月）～9月30日（水）の期間限定で、「米門×北海道 美食フェア」を開催いたします。



南北に長い日本列島の最北に位置する都道府県・北海道。

真夏でも冷涼な気候ゆえ、避暑地として圧倒的な人気を誇ってきた北の大地一しかし今年は。

未知のウイルスへの感染拡大防止の観点から、県境を越えた移動が難しい状況が続いている。

この“非情”な事態に際し、厳選した食材を繊細且つ大胆に調理し、常に日本の“食の魅力”を発信し続けてきた『美食米門』の料理人たちが、豊かな自然の恵みを元に生み出された「北海道グルメ」の数々を美食米門流にアレンジ、東京に居ながらにして現地を感じるような一皿一皿を生み出しました。

こうして今、「米門×北海道 美食フェア」の幕が上がるとしています。

観光で訪れ魅了された方も、“いつか行きたい”と憧れていた方も、

そして…この地で生まれ育ち、大志を抱いて上京し、今は、帰郷が叶わなくなった方も。

東京で花開いたとびきり魅力的な「北海道グルメ」の新たな一面に、ぜひ一度出逢ってみてください。

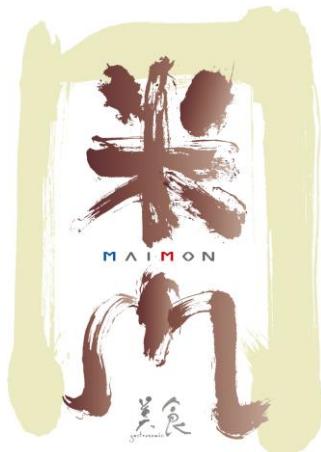
## 店舗情報

### 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
□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	ランチ 月～土・祝 11:30～14:30 ディナー 月～金 17:30～23:30／土・祝 17:00～23:00
□定休日	日
□URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi">https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/roppongi</a>

### 美食米門 品川

□住所	東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワントワー1F
□アクセス	J R 品川駅 徒歩3分・京急 品川駅 徒歩6分
□TEL	03-6718-2085
□営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:00／土・日 11:30～14:30 ディナー 17:00～23:00
□定休日	無
□URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/shinagawa">https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/shinagawa</a>



※表示価格はすべて税別です。

お食事の始まりに、全てのお客様にお届けする「お通し」。  
 「米門×北海道 美食フェア」開催期間中は「**ミニこぼれイクラ丼**」をご提供します。  
 小さくても新鮮なイクラの実力は折り紙つき。これから始まる宴への期待感を否応なく高めてくれます。

## お品書き



丸ごと堪能 縞海老のお造りと炭火焼き

2,800円

新鮮そのものの縞海老を、“刺身のために作られた”という「割烹大吟醸醤油」と「甘口醤油」の2種類の醤油でお楽しみいただけます。プリップリの身の部分はそのまま刺身として、味噌がたっぷり詰まった頭の部分は炭火焼きで。縞海老の旨みをまさしく“丸ごと堪能”できる一品です。



豪華海の幸 豊沢蟹味噌甲羅焼き

2,800円

力二爪が豪快にそり立つズワイガニを筆頭に、甘海老、帆立、スルメイカ、鮭とば、ししゃも、エイヒレ、塩わかめの8種もの海の幸を力二の甲羅の中にギュギュっと詰めこみました。蟹味噌はこの豪華メンバーのまとめ役。全員を素晴らしいお酒の“アテ”に変身させてしまっているので、飲み過ぎにご注意を。

北海道産 黒毛和牛の陽炎石焼き  
～ブランデー香るガーリックソース～

4,800円

北海道の広大で肥沃な大地の草を食み、生産者の方が大切に育てた黒毛和牛は、素晴らしい肉質に仕上がった極上素材。素材に負けないよう、ソースは、牛乳でニンニクの旨みをじっくりと煮出したオリジナルのガーリックソースを合わせました。肉の美味しさを最大限に引き出すパートナー…ほんのりと香るブランデーもまた食欲をそそります。

その日の仕入れ状況によってご用意する部位も変わるので、それもまた楽しみの一つとして、スタッフにお尋ねください。



サーモンと黄金男爵のネギ味噌鉄板焼き イクラ掛け

2,800円

脂がたっぷりと乗ったサーモンと、ホクホクした食感が特徴の男爵系じゃがいもの中でもとりわけ人気の品種「きたあかり」をアスパラガスや玉ねぎと一緒に一つの鉄板に！焦げた味噌とろけるバターも香る中、仕上げにイクラまでがたっぷりと乗ります。北海道の海と畑が目の前に浮かぶような鉄板焼きです。



焼きとうきびの土鍋飯 焦がし醤油とバターの香り

2,480円

美食米門でのお食事の締めにご愛顧いただいている名物「土鍋飯」も北海道風に。丸々1本のとうもろこしは、それだけでも充分な出汁が出ますが、さらに昆布の出汁を加えて炊き上げています。焦がした醤油とバターの相性は勿論抜群。締めにも関わらず箸の動きが止まらなくなること請け合いです。



## 殻付き 丸ごと生雲丹刺し

1,200円

時間経過による身崩れを防ぐ目的のミョウバンを使っていない殻つきのウニは、それこそが鮮度抜群の証。殻からむいたばかりの身の、濃厚でとろけるような甘みは、他に替えようの無いウニだけが持つ美味。今までに旬真っ只中で、より一層風味を増し贅沢な味わいに…どうかお見逃しの無いように。

## 濃厚雲丹のクリームコロッケ UNIKURA

2,000円

新鮮なウニの身を、贅沢にもたっぷりと使ってクリームソースに！さっくり揚がった衣の中から、ウニと生クリームのダブルに濃厚なソースが溢れ出す瞬間は、クリーミー好きならずとも至福のひと時間違いなし。プチッと弾けるイクラの食感、そしてほのかな塩気が、ともに絶妙なアクセントとなっています。



## 水タコの石焼き ~塩ポン酢と生七味のアクセント~

2,200円

世界最大級のタコと言われる「水タコ」は、吸盤だけで既に充分な食べ応え。コリコリした食感も楽しい吸盤には爽やかな辛みが特徴の生七味醤油、水分も多くしなやかで柔らかい足の部分は、さっぱりと塩ポン酢で。新鮮な素材だからこそ、ちょっとした薬味を合わせるだけで、旨みが幾重にも膨らみます。



## 北海道産 夕張メロン ~生ハムメロン~

1,600円

北海道・夕張市が誇る銘柄品種「夕張メロン」。長年に渡り高い人気を誇り続ける秘密は、他品種のメロンとは少し違う独特の甘い香りと、濃くても上品な実の甘さ。イタリア料理でスタンダードなメロン×生ハムの組み合わせは、生ハムの塩気が夕張メロンの強い香りと甘さを包みこみ至極の味わいに。

### ー当社の新型コロナウィルス感染拡大防止対策についてー

#### 感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、**37.0度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。
2. スタッフは**マスクの着用を徹底**しております。
3. スタッフは**こまめな手洗い**と**次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒**をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて**うがいを徹底**しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。  
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。
6. 定期的に**店内・卓上・客席**を**次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒**しております。

#### お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。  
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。  
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. 会話のボリュームはお控えください。
4. 大皿でご提供するお料理はお客様ごとのお取り分けをお願い致します。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. ご飲食時以外は、可能な限りマスク着用をお願いします。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。



健康管理



マスク着用



手洗い・消毒



うがい



店内換気



店内消毒



うがい



店内換気



店内消毒

### 【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](mailto:pr@dd-holdings.com)

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