

フレッシュオイスター、オマール海老、ムール貝…美食イタリアンを満喫！ 東京都内で安全&安心&美味しく楽しむ“南イタリア旅行” サザン イタリー フェア **SOUTHERN ITALY FAIR 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）が運営するレストラン『MAIMON GINZA』及び『MAIMON EBISU』の2店舗にて、2020年8月11日（火）から9月30日（水）までの期間限定で、「SOUTHERN ITALY FAIR（サザン イタリー フェア）」を開催いたします。



シンプルな調理法や味付けで、素材が本来持つ魅力を引き出す点で共通項が多いと言われる日本料理とイタリア料理。その上、南と北で国が変わったのかと思えるほどの食文化の違いも、日本料理とよく似ているためか、イタリア料理は流行に左右されず長年に渡り、日本人に広く親しまれ続けてきました。この夏、**MAIMON** ブランドは特に、南イタリア地方に注目しました。

地中海からもたらされる魚介の恵みと燦々と照り付ける太陽に育まれたトマトなどの瑞々しい野菜たちを融合させる、現地の南イタリア料理をオマージュしながら、**MAIMON** 流のアレンジを加えた見た目も華やか且つ涼やかな一皿一皿は、猛暑の日本列島から、世界的なリゾート地へと、お客様の心を開放させるはずです。

#stay Tokyo の中でも叶う寛ぎのサマーバケーション…ぜひ **MAIMON** ブランドでお楽しみください。

Shop Information

MAIMON GINZA

- 住所 東京都中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1・2F
- アクセス JR 新橋駅 銀座口 徒歩 3分、地下鉄 新橋駅 5 番出口 徒歩 3分
- TEL 03-3569-7733
- 営業時間 ランチ 月～金 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 月～木 17:30～23:30 (L.O.22:30) / 土・祝 16:00～23:30 (L.O.22:30)
日 16:00～23:00 (L.O.22:00) / 金 17:00～翌 4:00 (L.O.翌 3:00)
- 定休日 無
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/ginza>

MAIMON EBISU

- 住所 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7・8F
- アクセス JR 恵比寿駅 西口 徒歩 3分・地下鉄日比谷線 恵比寿駅 3 番出口 徒歩 1分
- TEL 03-3715-0303
- 営業時間 火～金 17:00～23:30 (L.O.22:30) / 土 16:00～23:30 (L.O.22:30)
日 16:00～23:00 (L.O.22:00)
- 定休日 月
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/ebisu>

イタリアのレストランで楽しめるコース料理は
前菜を意味する「アンティパスト」、パスタやリゾットを楽しむ「プリモピアット」、
そしてメインとなる「セコンドピアット」と進むのがベーシックな構成。
本フェアでは、各カテゴリごとに、南イタリアの風を感じるスペシャリテをご用意しました。
そのままコース仕立てでも、好きな逸品をアラカルトでも…自在にアレンジして楽しみいただけます。

Antipasta

オイスター&スキャンピ アンティ・パスト・ミスト

3,800 円

「アンティ・パスト・ミスト」は、イタリア語で“前菜の盛り合わせ”を意味します。本フェアでは、衛生環境に充分配慮しお届けすることで、多くのお客様からご支持をいただいていたMAIMONブランドの看板メニュー「オイスター」、パスタの具材やソースなどにも用いられ、濃厚で深い旨みを醸し出す手長エビ「スキャンピ」、新鮮さゆえのプリプリの食感が魅力の「タコ」を盛り合わせた華やかな一皿をご用意しました。

「オイスター」は、カクテルソースとレモンの2種のジュレで、「スキャンピ」は、香り高いEXバージンオイルで、「タコ」はレモンでマリネしてあるのでそのまま…三者三様に素材の持ち味が引き出されています。



Primo Piatto

オマール海老のマファルディーネ シュリンプ・ポモドーロ
~パッケリのタップナード添え~

4,800 円

女王の名に由来するフリル状のパスタが「マファルディーネ」。幅広い麺に、丸ごと一匹用いたオマール海老から、濃厚な旨みが余すことなく出し尽くされ溶けこんでいるトマトソースが絡んでいます。もう一種、肉厚のショートパスタ「パッケリ」に、ブラックオリーブのソースを纏わせ傍らに。イタリアらしい素材を使った2種のパスタを食べ比べられる贅沢な一皿です。



レモングラスとムール貝のフレッシュレモンスパゲッティー

2,480 円

その名の通り、爽やかなレモンの香りを放つハーブ・レモングラスと、たっぷりのムール貝の相性は抜群、ムール貝の塩気と濃厚な旨みをレモングラスが引き立てます。ムール貝は夏が旬なので、具材としてもソースの出汁としても、今が一番の実力発揮時。仕上げに、生のレモンの実をギュッと絞ってお召し上がりいただく、どこまでも爽やかなオイルベースのスパゲッティーです。

Secondo Piatto



シーフードミックスグリルプレート

~ガーリックハーブオイルとポモドーロソース~

6,800 円

その日の仕入れ状況によって変わる市場お薦めの鮮魚、見た目も味もまさに“王者の風格”を漂わせるオマール海老、レアで食しても美味なほど新鮮な牡蠣を始めとした貝類やタコを、それぞれに合わせた絶妙な火加減でグリルして盛り合わせたメインプレート。燦々と照り輝く太陽のエネルギーを取りこんだ夏野菜も添えています。

ともに素材本来の持ち味を一層引き立てる「ガーリックハーブオイル」と「ポモドーロソース」の2種をご用意しているので、お好みで付け合わせ、食べ比べも楽しみながら、海と大地の恵みをご堪能ください。



3種シーフード チーズフリット・ミスト

1,580 円

イタリアでは、海岸地域で食されることが多い魚介類の揚物は、前菜としても定番で万能。今回のフェアでは、海老、キピナゴ、ヤリイカの3種をご用意しました。仕上げに、旨みの塊のセミハードチーズ「グラナ・パダーノ」をたっぷり振り掛けて、コクと絶妙な塩気をプラス。前菜としてだけでなく、スパークリングワインのお供としても美味しく楽しめる一品です。



シチリア産バルベラフ란トイア EX オリーブオイルで仕上げたブラータチーズとフルーツマトのクリスタルカプレーゼ

1,800 円

モチモチ食感のモッツアレラ状の生地の中に濃厚な生クリームが包みこまれているブラータチーズと糖度の高いフルーツマトを合わせたカプレーゼ。ジュレ状にしたトマトエキスと塩クリーム、そして、フィルターを通さず絞ることで実そのものの風味が生きたバルベラフ란トイア EX オリーブオイルが味のアクセントに。

Bevande alcoliche



レモンの皮をアルコールと砂糖に漬けたリキュール「リモンチェット」。イタリアでもポピュラーなこのリキュールと、スパークリングワインを合わせた5種のカクテルは、食前、食中、食後のどのシーンにもよく合います。

- リモンチェット レモネードスパークリング
- リモンチェット グレープフルーツスパークリング
- リモンチェット ブラッドオレンジスパークリング
- リモンチェット クランベリースパークリング
- リモンチェット アールグレイスパークリング

各 900 円

—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

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. グラスなどのまわり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。

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>出勤時の検温を徹底し、37.0 度以上のスタッフは出勤停止しております。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>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行っております。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>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。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>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。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>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。</p>

【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>