

「うなぎ」や「牛ステーキ」、馬力の「馬肉」まで

夏バテをふっとばせ！『スタミナ夏メニュー2014』

ダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する『やきとり〇金』『大地の贈り物』『MAIMON GINZA』『WINEHALL GLAMOUR』『馬並み家』『名古屋今井屋本店』では、暑い夏にぴったりのスタミナメニューの発売を開始いたします。

「リーズナブルで美味しい」を追求 夏のおすすめ『鰻』フェア



「夏のおすすめ『鰻』フェア」280円～

■鰻ごぼう串 1本 280円

肉厚なうなぎの旨味と香りたつ牛蒡の組み合わせは逸品！
暑い夏にスタミナつけるならやっぱりコレだ！！

■ひつまぶし風 石焼き鰻かやくご飯 599円

鰻と薬味の香りに食欲が進む一品です。

まずは石焼きならではのおこげを楽しんでいただき、

その後、山葵をほんのちょっと加えてまた違った味わいに、

最後は〇金特製の出汁をかけてお茶漬けにしてお召し上がりください。

■うざく 349円

■うなぎゅう巻き 399円

■うなぎと豆腐と柳川風 499円

◀実施店舗▶ やきとり〇金

- 八重洲本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620732/>
- 新橋本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620731/>
- 新宿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g600118/>
- 飯田橋本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620735/>
- 川口本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620737/>
- 国分寺本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620738/>
- 巣鴨本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620739/>
- 田町本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620726/>
- 五反田本店 <http://r.gnavi.co.jp/gd4w000/>

※飯田橋本店と五反田本店は、通常ご提供メニューと価格が他店舗と異なります。

サーロインとフィレが一度に楽しめる欲張りステーキ Tボーンステーキ



「US産 Tボーンステーキ」3,800円

カジュアルにワインを楽しめるワインホールグラマーでは、サーロインとフィレと一緒に楽しめる希少部位「Tボーン」のステーキをご用意しました。

350gとボリューム満点ですがしつこくなく、肉本来の味がしっかりと味わえるステーキです。

◀実施店舗▶ WINEHALL GLAMOUR

<http://r.gnavi.co.jp/g600141/>

リブ（アバラ）の近くの肉で柔らかくジューシー **リブアイステーキ**



「ニュージーランド産 リブアイステーキ」4,000円(300g)

リブロースの部位の不要なスジや余分な脂肪分など雑味を取り除いた「リブアイ」。

ジューシーで柔らかく、旨味をつまった日本人好みの味わいで大変人気の部位です。

肉本来の旨みを引き出す、グレイビーソースでシンプルにお召し上がりいただけます。

《実施店舗》 **MAIMON GINZA**

<http://r.gnavi.co.jp/g398526/>

疲れたサラリーマン贈る最高傑作スタミナ鍋 **馬肉すき焼き**



歌麿鍋 1人前 980円～（2人前よりご注文いただけます）

グリコーゲンが豊富で滋養強壮に富むと入れる馬肉の専門店です。

自慢の「歌麿鍋」は青森県小田桐牧場直送の最高級品馬の肩ばら肉を鉄鍋で軽く焼き、自家製にんにく味噌の割下とホクホクのにんにく丸ごと1個を投入し、ベリレーアでお召し上がりいただけます。

割り下とよく絡んだ馬肉は、国産長いものとうろろと卵黄を入れたつけ出汁につけると、さらにまろやかさが増し、スタミナも満点に！

《実施店舗》 **馬並み屋**

<http://r.gnavi.co.jp/e620714/>

名古屋だからこそ鶏もひつまぶしで勝負 **比内地鶏ひつまぶし**



「比内地鶏の鶏まぶし御膳」3,500円

名古屋限定、鶏まぶしは、炭の香ばしさを纏い比内地鶏ならではのジューシーなモモ肉を惜しみなく使用し、独自の調理方で旨みを閉じ込め、仕上げに炭の香りを纏わせた今井屋ならではの鶏まぶしです。

ひつまぶし発祥の地の名古屋でならではの比内地鶏のひつまぶし。

《実施店舗》 **名古屋 今井屋本店**

<http://r.gnavi.co.jp/n610001/>

【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.com/>