

スパイスやハーブを効かせてさまざまな料理をお愉しみいただく
「Spice & Harb MAIMON EBISU (スパイス&ハーブ マイモンエビス)」にて
「夏のベジハーブ」メニュースタート!

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『Spice & Harb MAIMON EBISU』では、旬の夏野菜とハーブを使った「夏のベジハーブ」メニューを8月31日(月)までの期間限定でご提供をスタートしました。

「夏のベジハーブ」メニュー

『Spice & Harb MAIMON EBISU』では、たっぷりの夏野菜やパクチーをはじめとしたハーブを使った夏限定メニューをご用意しました。

夏の暑さを吹き飛ばす爽やかで彩り鮮やかな料理の数々でココロもカラダもリフレッシュ!

■生ウニと彩り野菜のブーケ コンソメジュレ 1,200円

彩り豊かな夏野菜をコンソメジュレと一緒に閉じ込めました。

ブーケに見立てたフルーティーなマイクロトマトと華穂や紫芽などの食用花をあしらった涼しげな前菜です。



■5種の野菜のマカロン 650円

夏の野菜である「かぼちゃ」や「トマト」をはじめ「グリーンピース」「カリフラワー」「あずき」を使った甘さ控えめの野菜のマカロンです。カラーもそれぞれイエロー、グリーン、ホワイト、ピンク、パープルと彩りも鮮やか!食べるのがもったいなくなるキュートなスイーツ。



■パクチーオムカレー ~12種 spice カレーとバジルライス~ 1,200円(Half 650円)

バジルペーストを絡めたジェノバライスをふんわり卵で包みこんだオムライスをたっぷりのパクチーと数十種類のスパイスを使って作ったカレーソースと共に召し上がっていただくオリジナルメニューです。





■ 季節野菜とフレッシュトマトの
グリーンアマトリチャーナ
1,500 円

「なす」「パプリカ」などの夏野菜をふんだんに使用したフレッシュでサッパリとした緑のトマトパスタです。



■ 佐賀牛サーロインとミックス
ハーブのしゃぶしゃぶ 2 種ソース
4,200 円

風味豊かな佐賀牛とたっぷりのハーブをご一緒にお召あがりいただく洋風しゃぶしゃぶです。



■ 佐賀牛サーロインの石焼き
・フランス酸ゲランド塩
・ピメンツデスペレット
・スモーク醤油 3,500 円

佐賀牛ならではの最高級の味わいを引き立てる厳選した 3 種の調味料をご用意しました。

【『Spice&Harb MAIMON EBISU』 店舗概要】

香ばしい丸鶏のローストをはじめ、スープが主役のアクアパッツアやブイヤベースなどの魚料理、ドライエージングポークやロッシェ二などの肉料理など世界各国の選りすぐりの料理を独自ブレンドのスパイス&ハーブをアクセントに加えてお楽しみいただけます。

スタイリッシュで上質な空間とスパイス&ハーブが織りなす、より美味しく、より楽しい、刺激的な時間をご提供します。



<input type="checkbox"/> 店名	Spice & Harb MAIMON EBISU (スパイス&ハーブ マイモンエビス)
<input type="checkbox"/> 住所	〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 2-3-14 CONZE 恵比寿 7~8F
<input type="checkbox"/> アクセス	JR 線、地下鉄日比谷線 恵比寿駅より徒歩 3 分
<input type="checkbox"/> 電話	03-3715-0303
<input type="checkbox"/> 駐車場	無
<input type="checkbox"/> 営業時間	17:00~23:30 (L.O.22:30) 金・祝前日 ~24:00 (23:00)
<input type="checkbox"/> 定休日	なし
<input type="checkbox"/> 席数	62 席、個室あり
<input type="checkbox"/> URL	http://r.gnavi.co.jp/g398511/

※価格は税抜です

【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

E-mail pr@diamond-dining.com

店舗情報サイト <http://www.diamond-dining.jp/>
企業情報サイト <http://www.diamond-dining.com/>