

今年の贅沢鍋は「雲丹」が主役！！「MAIMON GINZA」にて販売開始  
 サッとしゃぶしゃぶした「黒毛和牛」や「国産真牡蠣」と一緒にどうぞ

## 『雲丹と黒毛和牛の極上しゃぶしゃぶ』 をはじめ、全2種の鍋メニューを新たにスタート！！

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『MAIMON GINZA』では、「雲丹」「赤城和牛」「牡蠣」「寒ブリ」といった高級食材を一度に楽しめる贅沢を極めたしゃぶしゃぶ鍋のご提供をスタートしました。



### 雲丹×牡蠣の鉄板コンビに加え黒毛和牛も 赤城和牛と海の恵み 極上しゃぶしゃぶ 4,200円

旨みの元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質が特長で、肉・脂の旨味にこだわった「赤城和牛」をはじめ、「雲丹」、「国産真牡蠣」、「寒ブリ」など豪華食材を使用した極上のしゃぶしゃぶです。北海道道南産の昆布だしに大分県産「龍のたまご」と白パルサミコを使用した特製の甘口醤油のたれに合わせてお召しあがりください。

### 高級な海の幸が丸々入ったインパクト大の贅沢鍋 オマール海老や毛ガニのブイヤベース鍋 6,800円

身は繊細で上品な口当たり、特に味噌がクリーミーで美味しい北海道産毛ガニや身が引き締まり、風味も良いカナダ産オマール海老を丸ごと使用し、様々な魚介の旨味を閉じ込めブイヤベースの鍋料理に仕上げました。残った絶品スープで〆のリゾットをお楽しみください。



#### MAIMON GINZA（マイモンギンザ）とは

四季折々の魚介、野菜、厳選した肉といった素材をフランス料理やイタリア料理をベースに満足いただけでなく、その先にある感動を追及した料理をシックな空間に斬新なアートを織り交ぜた洗練された大人の空間をお楽しみいただけます

#### <基本情報>

- 住 所：中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1~2F
- T E L : 03-3569-7733
- 営 業 時 間： 17:30~翌4:00、月・火・土~23:30、日・祝日~23:00
- H P : <http://r.gnavi.co.jp/g398526/>



※価格は税抜き表記です

#### 【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・重田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) HP <http://www.diamond-dining.jp/>