

銀座のオイスターバー『MAIMON GINZA (マイモン ギンザ)』にて
今がもっとも旬の「春の生牡蠣」メニューがスタート！

国産真牡蠣・海外産牡蠣 7 種類が ALL400 円

牡蠣盛合せご注文でグラス&ボトルワイン 8 種が半額！

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)が運営する銀座のオイスターバー『MAIMON GINZA』では、3月15日(水)~5月31日(水)の期間限定で国内外の生牡蠣と岩牡蠣全8種類をリーズナブルな価格でご提供する「春の生牡蠣フェア」イベントを開催いたします。併せて「オイスタープラッター(牡蠣盛合せ)」をご注文のお客様に8種類のグラスワイン・ボトルワインを半額にてご提供いたします。



【「春の生牡蠣フェア」開催概要】

一般的に冬と思われがちな牡蠣の旬は、実は冬ではなく春！その理由はカキの産卵は5月くらいとされ、産卵後は栄養が産卵に向けて栄養を蓄えた産卵直前の3~4月に旨味成分がピークを迎えるため。旬を迎え、ますます美味しくなっている牡蠣の、旨みをダイレクトに楽しめる「生牡蠣」を国内産真牡蠣5種、海外産牡蠣2種、国内産岩牡蠣1種の計8種をラインナップしております。

《開催期間》

2017年3月15日(水)~5月31日(水)

《国内産真牡蠣》各1ピース400円

- 北海道 厚岸産/冷たい海水でゆっくりじっくり育つため、身はふっくらと甘味が濃厚なのが特徴です。
- 兵庫県 室津産/ミネラル豊富な瀬西部の海で育った大粒で濃厚な味わいと口の中でとろりと溶ける食感が特徴。
- 広島県 大黒神島産/塩分濃度も高く味に深みがあり身の締まった風味豊かな牡蠣。
- 福岡県 糸島産/『もりのめぐみ』と言われる糸島の牡蠣は、ミルクィな甘さが口中いっぱいに広がります。
- 長崎県 小長井産/プランクトンが多い有明海で生まれた小長井の牡蠣は、旨みたっぷり、濃厚な味わいです。

《海外産牡蠣》各1ピース400円

- オーストラリア産「キャッツアイ」/クセのない濃厚な味わいの後、カキの香わしさがふわっと広がります。
- ニュージーランド産/ニュージーランドの自然が育んだスッキリした風味、弾力性の富んだ食感を楽しめます。

《国内産岩牡蠣》各1ピース900円

- 島根県産 隠岐の島・春香(はるか)/一般的に岩牡蠣は夏が旬と言われますが、3~5月が旬の今しか食べられない岩牡蠣。

《オイスタープラッター(牡蠣盛合せ)》

Japanese Platter

- ジャパニーズプラッター8ピース(国産4種×2) 3,200円
- ジャパニーズプラッター12ピース(国産4種×3) 4,800円

Collaboration Platter

- コラボレーションプラッター8ピース 3,200円(国産2種×2ピース、海外2種×2)
- コラボレーションプラッター12ピース 4,800円(国産2種×3ピース、海外2種×3)

DELAX Platter

- デラックスプラッター8ピース 4,200円(岩牡蠣1種×2、国産2種×2、海外1種×2)
- デラックスプラッター12ピース 6,300円(岩牡蠣1種×3、国産2種×3、海外1種×3)



【牡蠣盛合せご注文でワイン半額！！】

上記「オイスタープラッター（牡蠣盛合せ）」のご注文で
下記対象のワインをグラスもボトルも半額でご提供いたします！



スパークリングワイン

- アンデーザ ブリュット
- ジャン ピエール ロゼ ディーン デ ボルトリ

グラス	ボトル
790 円⇒390 円	4,500 円⇒2,370 円
1,000 円⇒500 円	4,800 円⇒3,000 円

白ワイン

- ジョセフ カスタン エレガンス シャルドネ
- デルタ マールボロ ソーヴィニヨンブラン
- ミュスカデ セーブル エ メーヌ “ロイヤルオイスター”

1,000 円⇒500 円	5,000 円⇒2,500 円
1,200 円⇒600 円	5,500 円⇒2,800 円
1,500 円⇒750 円	6,900 円⇒3,800 円

赤ワイン

- ジョセフ カスタン エレガンス シラー
- ジョセフ カスタン エレガンス カベルネソーヴィニヨン
- ブラン ペゴー ロット

1,000 円⇒500 円	5,000 円⇒2500 円
1,000 円⇒500 円	5,000 円⇒2500 円
1,200 円⇒600 円	5,500 円⇒2,800 円

※価格は税抜表示です

『MAIMON GINZA (マイモンギンザ)』

看板メニューである「生牡蠣」と「シャンパン」をラグジュアリーな空間
でお楽しみいただけるシーフードレストランです。

魚介を盛り合わせた「シーフードプラッター」をはじめ、魚介の旨みを凝縮させたコクのある煮込み料理、アクアパッツアやブイヤベース、活オマールエビを丸ター匹使った豪快なグリルなど特別な時間を演出するゴージャスな料理の数々をご用意しています。

曲線美と硬質な質感を巧みに組み合わせたシックな空間に斬新なアートを織り交ぜた通好みの空間でお客様の多様なシーンを演出いたします。



<input type="checkbox"/> 住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1~2F
<input type="checkbox"/> アクセス	JR・地下鉄 新橋駅 銀座口 徒歩 3分 地下鉄 銀座駅 徒歩 7分
<input type="checkbox"/> TEL	03-3569-7733
<input type="checkbox"/> 営業時間	月・火 17:30~23:30、水~金~翌 4:00、 土~23:30、日・祝日~23:00
<input type="checkbox"/> 定休日	無
<input type="checkbox"/> 席数	150 席、個室あり
<input type="checkbox"/> URL	http://r.gnavi.co.jp/g398526/

【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.jp/>