

# 国産 VS 海外産 アナタはどっち派？産地厳選牡蠣2種&1ドリンクが破格値 980円！

## ラグジュアリーレストラン『MAIMON GINZA』

### 期間限定「牡蠣食べ比べセット」登場！

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（マイモン ギンザ）』では、国産と海外産の牡蠣を1ピースずつ食べ比べできる「牡蠣食べ比べセット」を、6月30日（火）までの期間限定で、980円の特別価格で販売いたします。



オープン焼きにフライ、スモークと多彩にお楽しみいただいている『MAIMON GINZA』のオイスターディッシュたち。一般的にも“ミネラル豊富”とのイメージが定着している牡蠣ですが実際に、

- ①ビタミン B12—貧血・慢性疲労の予防 ②亜鉛—味覚障害・免疫力低下の予防 ③グリコゲン—運動能力やスタミナ低下の予防の栄養素が含まれています。

長く続いた自粛期間で、疲れたココロとカラダに栄養を一。

そんな想いから、安全な環境で育った新鮮な牡蠣を、**通常価格の48%オフ**という特別価格で食べ比べできるセットをご用意しました。

“海のミルク”と呼ばれるクリーミーな国産牡蠣と、少しほろ苦く上品な味わいの海外産牡蠣。

ワインをはじめとした20種類以上のドリンクメニューの中からお好みのドリンクと合わせて、優雅なひと時をお過ごしください。

#### Special Oyster Set

#### 【期間限定】牡蠣食べ比べセット（国産牡蠣・海外産牡蠣各1ピース/1ドリンク）

通常価格 1,700円 ⇒ **980円** ※消費税・サービス料別途

#### 《ドリンクメニュー》

- ワイン ・アロマエスパニョール ソーヴィニヨンブラン（スペイン・白） ・フランシーヌ ヴァンドブラン（フランス・白）  
・アロマエスパニョール カベルネソーヴィニヨン（スペイン・赤） ・フランシーヌ ヴァン ルージュ（フランス・赤）
- サワー ・レモンサワー ・グレープフルーツサワー ・ウーロンハイ
- ビール ・アサヒスーパードライ ・シャンディガフ ■ハイボール ■焼酎 ・芋（ロック/水割り） ・麦（ロック/水割り）
- カクテル ・カシスオレンジ ・カシスソーダ ・ライチオレンジ ・ライチグレープフルーツ ・ファジーネーブル ・レゲエパンチ
- ソフトドリンク ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ウーロン茶 ・コーラ ・ジンジャーエール

#### Shop Information

- 店舗名 MAIMON GINZA（マイモン ギンザ）
- 住所 〒104-0061 東京都中央区銀座8-3 西土橋ビル1F 2F
- アクセス J R 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 11:30-14:30 / デイナー 16:00-22:00
- 定休日 無

※新型コロナウイルスの感染拡大防止等の観点から、状況により営業日及び営業時間を変更する場合がございます。

- WEB 予約 <https://www.dd-holdings.jp/shops/maimon/ginza>

『MAIMON GINZA』では、ひと手間加えることで、素材の魅力をたっぷり引き出した牡蠣料理もご用意しています。

フレッシュな牡蠣で、新鮮さと質の高さを確かめたら、より深く牡蠣を堪能する世界へと…  
牡蠣を愛する全ての皆様に、『MAIMON GINZA』の料理人たちが腕によりを掛けてお届けします。



**本日の殻付き牡蠣の白ワイン蒸し (4ピース) 1,680円**

フレッシュとはまた違った形で、牡蠣の身本来の旨みを味わえるのが蒸し料理。殻付きの国産牡蠣を白ワインでシンプルに蒸し上げています。産地・銘柄は仕入れ状況により変わりますので、お気軽にスタッフにお尋ねください。



**オイスターホットプレート (6ピース) 1,980円**

新鮮な牡蠣をオープン焼きにして盛り合わせた贅沢なプレート。ピリ辛なトマトソースが味の決め手のカクテルマヨネーズ、否応無く食欲がそそられるガーリックバター、チーズ香るほうれん草のホワイトソースの3種でお楽しみいただけます。



**スモークドオイスター 3種盛合せ 1,180円**

国産の真牡蠣を桜のチップで燻し、独特の香りを纏わせた逸品。一粒はそのスモーキーな風味をシンプルに、一粒は牡蠣の旨みを重ね合わせる牡蠣醤油、そしてもう一粒はピリっと刺激が効いた黒七味唐辛子、三者三様の個性が舌を魅了します。



**オイスターチリアヒージョ バケット添え 1,280円**

スペイン料理の王道であり、近年日本でも人気の高いアヒージョを、国産の真牡蠣を使って仕立てました。牡蠣の身はもちろん、牡蠣の旨みが溶け出したオイルにバケットを浸すと、こちらも極上のお酒のお供となります。



**フライドオイスター (4ピース) 980円**

サクサクに揚がった衣の中から、濃厚でクリーミーな牡蠣の身がとろけ出すフライは、人気不衰の王道の牡蠣メニュー。レモンでさっぱりと、オイスターソースやタルタルソースでコクを足しても、いずれも“王道”の美味しい食べ方です。



**オイスタークリーミーコロッケ 980円**

濃厚な牡蠣の風味をホワイトソースとともに衣の中に閉じ込めた『MAIMION GINZA』特製のクリームコロッケ。チリソースとラビゴットソースの2種のソースがそれぞれに、辛さと酸っぱさという味のアクセントを加えます。

5月より『MAIMON GINZA』ではテイクアウトサービスも開始、ご好評につき随時新メニューも追加しています。

価格はすべて期間限定の特別価格で 950 円 (税込)。

「生牡蠣食べ比べセット」でサク飲みしたら、ご自宅で大切な方とおうちごはん、もしくはオンライン飲み会へ。そんな“新時代のアフター5”のお供に、本格レストランの味をぜひお役立てください。



ミックスフライ御膳

フライドオイスターも仲間入りしている豪華ラインナップの揚物4種。大きな海老1尾丸々使った「海老フライ」、この厚さにしてこの柔らかさに驚く「とんかつ」、ジューシーな肉汁ほとばしる「和牛メンチカツ」は、どれもが食卓の花形になります。



黒トリュフとポルチーニ茸の芳醇スパゲッティー

“芳醇”とメニュー名に冠する通り、西洋料理で高級食材として愛用される黒トリュフとポルチーニ茸をふんだんに使い、味と薫りにこの上ない膨らみを持たせたご馳走スパゲッティ。たっぷりのチーズを纏い、ワインをはじめお酒との相性も◎。



NEW 煮込みハンバーグ

・デミグラスソース ・ガーリックトマトソース

お子さまから大人まで、世代を問わない人気洋食メニューのハンバーグも、レストランのプロの技で大変身！違いはそのソースにあります。肉と香味野菜の旨みが溶けこんだデミグラスソースには、ほどよく生クリームを加えることでより深みのあるまろやかな味わいに。爽やかな酸味と甘みを併せ持つトマトソースに、ニンニクの香りと旨みのパンチを効かせたガーリックトマトソースは、ハンバーグに閉じ込められた肉のジューシーな旨みと相まって、まさに旨みのハーモニーを奏でることに！

この2種の特製ソースを使った「チーズオムライス」もご用意していますので、ぜひそれぞれに食べ比べながらお楽しみください。

※商品表示価格は一部を除きすべて税抜です。店内でのご飲食の場合は10%、お持ち帰りの場合は8%の消費税を別途頂戴します。

—当社の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

従業員の衛生及び健康管理の徹底

- スタッフ出勤時の検温徹底
- スタッフの手洗い・うがいの徹底
- スタッフの制服清潔徹底
- スタッフのマスク着用

店内衛生・消毒の実施/ソーシャルディスタンスについて

- ソーシャルディスタンスに配慮した席間隔を空けてのご案内
- お客様の入れ替わり毎にテーブル・卓上アイテムの殺菌消毒
- 1時間に1度の店内除菌実施
- 店頭及びお手洗いなどフロア各所への殺菌消毒スプレーの設置
- おつり・レシート受け渡しのキャッシュトレイ使用
- 可能な限りのお料理個別提供

▽株式会社ダイヤモンドダイニング感染症拡大防止対策ガイドライン▽

<http://www.diamond-dining.com/news/2020/05/26/9182>



【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](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>