

「夏だ！ 沖縄だ！！ 沖縄が好きだ！！！」
美味しくキレイを育てる沖縄の島野菜をたっぷり使った料理を取りそろえる
銀座の沖縄料理店『土の実』にて開催
『オリオンビール生半額&かりゆし割』フェア
伝統的な沖縄料理をそろえた沖縄好き女子向けコース料理も新登場！！

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)が運営する銀座マロニエゲート『土の実』では、沖縄を代表するビール「オリオンビール」の生を半額でご提供するフェアイベントを6月15日(月)より開催いたします。また併せて沖縄を代表する「かりゆし」着用のお客様にはお会計より10%割引する「かりゆし割」も開催します。



『オリオンビール生半額&かりゆし割』開催概要

沖縄を代表する飲み物といえば「オリオンビール」。オリオンビールは暑い沖縄ならではの爽やかな味わいのビールです。

島野菜を使った料理を数多く取りそろえる沖縄料理店「土の実」では、通常780円でご提供しているオリオンビールの生を沖縄出身者のいるグループには、何杯飲んでも半額でご提供いたします。

また沖縄で定番の「かりゆしウエア」着用のお客様のいるグループにはお会計より10%割引させていただきます。

《フェア期間》6月15日(月)～8月31日(月)の夏季限定
《フェア詳細》

■オリオンビール生半額！通常780円⇒390円(税抜)

沖縄出身の方がいるグループが対象です。

■かりゆし割 お会計より10%OFF

かりゆしウエアを着用の方がいるグループが対象です。

※「かりゆしウエア」とは(写真左)

かりゆしウエアとは、沖縄県で縫製され、沖縄らしさを表現したものと定義されます。夏期の服装として、沖縄に広く定着しています。

■かりゆしウエア貸出

ご来店のお客様向けに「かりゆしウエア」のお貸出しも行っていきます。またお貸出しの「かりゆしウエア」着用のお客様も「かりゆし割」の対象になります。お気軽に店舗スタッフまでお声掛けください。



「琉球料理・島野菜『土の実』」とは



沖縄では古くから「食」は「クムイスン(薬)」とされ、毎日の食事が健康な体をつくり健やかな命を育むとされてきました。

沖縄の「土の実り」である島野菜と沖縄の自然に育まれた地の食材が織り成す優しい味わいにほっとする伝統的な沖縄料理を中心に、見た目も美しく彩り鮮やかな心も体も清々しくなるメニューを取りそろえています。

6月15日よりスタート！『沖縄好き女子』向け新コースメニュー



うるわしのかりゆしコース 全7品 2,980円 【3H飲み放付】4,480円

もずくやジーマミー豆腐、島ラッキョウなど沖縄前菜8種をはじめ、沖縄料理の人気のメニューを集めた沖縄好き女子におすすめのコース。

- 【前菜】琉球八種盛り～ジーマミー豆腐・もずく酢・島らっきょうの浅漬け・海ブドウ・車海老の唐揚げ・ゴーヤーの煮浸し・ミミガーボン酢・ハンダマのお浸し
 【前菜】沖縄生ハム（スーチカー）とアボカドのシーザーサラダ～紅芋チップ添え～
 【焼物】フーチャンプルー / 【焼物】ナーペラランブシー
 【逸品】ラフテーと季節野菜の瞬間スモーク / 【メ物】沖縄生そば
 【甘味】マンゴープリン 又は 紅芋パフェ 又は サータアンダギー
 ※+500円でオリオンビールも飲み放題になります

メニューのご案内

沖縄伝統料理

沖縄に昔から伝わる沖縄伝統料理は、沖縄の特産物を使った独特の食文化が息づいています。

- パパイヤイリチー 650円
- ナーペラランブシー 680円



アグー豚

アグーの肉質は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり、肉質が優れていると評価されています。

- アグーソーセージとスパムのスモーク 1,280円
- アグー豚と海ぶどうのしゃぶしゃぶ 2,480円



石垣牛

2000年に開催された沖縄サミット晩餐会で各国首脳に振舞われ大絶賛されたのがきっかけで有名となりました。

- 石垣牛サーロインステーキ 1,980円
- 石垣牛のすき焼き 2,980円



チャンプルー

有名なゴーヤーチャンプルーは「土の実」オリジナルのバラエティー豊かなラインナップとなっています。

- 石焼ゴーヤーチャンプルー 880円
- エスニック風ソーミンチャンプルー 980円



※上記メニューは抜粋です。価格は税抜になります。



「琉球料理・島野菜 土の実」店舗概要

- 住所 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート12F
- アクセス JR 山手線 有楽町駅中央口より徒歩5分
地下鉄銀座駅 C6、C8、C9 出口より徒歩2分
- TEL 03-5524-6550
- 営業時間 ランチ 11:30～15:30
ディナー月～金 17:30～23:00、土・日・祝日 17:00～
- 定休日 無
- 席数 42席(個室2室あり)
- URL <http://r.gnavi.co.jp/p365308/>
- FB <https://www.facebook.com/dd.tsuchinomi>

【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/> コーポレートサイト <http://www.diamond-dining.com/>