

カキ氷鍋をはじめ、アメリカンチェリーの冷製パスタ、シャンパンに合うプラッターまで
ヒヤッと冷たい！『ひんやり夏メニュー2014』

ダイヤモンドダイニンググループ(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する『あくとり代官鍋之進』『WINEHALL GLAMOUR』『DON CONA CONERY』『MAIMON GINZA』『名古屋今井屋本店』では、暑い夏にぴったりの冷たいメニューの発売を開始いたします。

ミントやフレッシュパクチーが入った清涼感あふれる冷製鍋 **エスニック氷鍋**



「夏野菜ときのこの豚しゃぶエスニック氷鍋」1,280円

セロリやミント、フレッシュなパクチーをたっぷり并使用し、清涼感あふれる冷製鍋に仕上げました。

具を食べ終わったら、残ったスープを火にかけてメにフォーを入れてお楽しみいただけます。

◀実施店舗▶ あくとり代官 鍋之進

<http://r.gnavi.co.jp/g600143/>

氷を敷き詰めた器に魚介を贅沢に盛り込んだ **シーフードプラッター**



「ワイン屋のラグジュアリーシーフードプラッター」6,500円

ロブスター、タラバガニ、ぼたん海老、ホタテ、カンパチ、ムール貝、ブラックタイガーと、高級魚介類をたっぷりと贅沢に盛り付けたシーフードプラッターです。

クラッシュアイスを敷き詰めた噴水のようなガラスの器に盛り付けられ、見た目にも涼しげな前菜メニューとなっています。

シャンパンや白ワインと合わせて、夏ならではのラグジュアリーな時間をお楽しみください。

シーフードプラッターは、アラカルトメニュー(8月上旬よりご提供予定)のほか、スパークリングワイン付きのコースメニューでもお召し上がりいただけます。

◀実施店舗▶

WINEHALL GLAMOUR(ワインホールグラマー)

<http://r.gnavi.co.jp/g600141/>

酸味と甘さが爽やかな冷製パスタ アメリカンチェリーのカップペリーニ



「天使海老とアメリカンチェリーのカップペリーニ」 1,200 円

暑い夏にぴったり！ミネラルウォーターで造った氷の器が見た目も涼しげな冷製パスタです。

甘酸っぱいアメリカンチェリーを主役に“天国に一番近い島”として知られるニューカレドニア産の天使海老、夏野菜が入ったカップペリーニは見た目の華やかさと爽やかな味わいで女性にオススメです。

◀実施店舗▶ MAIMON GINZA

<http://r.gnavi.co.jp/g398526/>

深いコクのあるかつお出汁と水炊きスープでいただく 冷やし茶漬け



「冷やし鶏飯茶漬け」 850 円

鹿児島県奄美大島の郷土料理を今井屋風にアレンジ致しました。かつお出汁に今井屋でしか味わえない水炊きスープの出汁をいれて深みのある味に仕上げました。また今が旬の伏見唐辛子と共にお召しあがりください。

◀実施店舗▶ 今井屋 (※名古屋本店、心齋橋本店をのぞく)

- 恵比寿 総本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398500/>
- 東京本店 <http://r.gnavi.co.jp/g763332/>
- 新宿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398524/>
- 西新宿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398533/>
- 四ツ谷本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398501/>
- 四ツ谷三丁目本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398509/>

夏野菜たっぷり！比内地鶏の冷製仕立て 比内地鶏の冷しゃぶ



「比内地鶏と夏野菜の冷しゃぶ仕立て」 3,960 円

→ご予約いただいた方には半額の 1,980 円でご提供！

酒蒸しにし仕上げに炙り香ばしさを強調した比内地鶏の胸肉を新鮮な旬野菜とともに冷しゃぶ風に仕立て

自家製梅ダレとぼん酢でさっぱりとお召し上がり頂きます。

旬野菜の野菜ならではの栄養価とともに今しか味わえないおいしさ、低カロリーなのにコクのある比内地鶏ならではの濃い味わいは冷やしても旨みが溢れます。

◀実施店舗▶ 名古屋今井屋本店

<http://r.gnavi.co.jp/n610001/>

※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

HP <http://www.diamond-dining.com/>