

<新感覚！>「あたたかいお寿司」!? お米も具材もふっくら、とろけるような舌触り…。  
 「みやぎサーモン」や「秋田錦牛」、「うに」、「いくら」まで豪華食材を惜しみなく使用！

# 「蒸し寿司フェア」開催！

DD グループの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「霧乃個室清郎 品川店」では、2018年6月1日(金)~8月31日(金)まで「蒸し寿司フェア」を開催いたします。



## 【フェア概要】◆開催期間：2018年6月1日(金)~8月31日(金)

「蒸し寿司」とは、せいろで蒸した温かいお寿司のこと。手のひらサイズの玉手箱のような器に一つ一つ詰めた「みやぎサーモン」「秋田錦牛」や「うに」、「いくら」「海老&アボカド」など豪華食材の数々は、見た目もとびきり華やか！高級肉や、生のままお刺身としても十分おいしい新鮮なお魚を、あえて蒸すことでお米と具材はふっくらフカフカ&旨みがギュッと凝縮されます。また、一度冷やして寝かせてから蒸すことで、酢飯のツーンとした香りが程よく抜けてまろやかに。暑さで食欲がない夏でも、身体に優しくサッパリとお召し上がり頂けます。新感覚の味をお楽しみ下さい！

## 蒸し寿司(全11種)メニュー・一例 380円~480円/個



### みやぎサーモン×いくら

高級ブランドとして知られる、宮城県・三陸の海に育まれた「みやぎサーモン」。特徴であるとろけるような食感と甘みを、蒸すことでさらに感じて頂けます。別添えのいくらを贅沢にたっぷり載せてお召し上がり下さい！



### 秋田錦牛炙り×うに

秋田県が誇る「秋田錦牛」は、甘みのある脂身と奥深さのある味わいの赤身が程よく組み合わせられた高級銘柄です。蒸すことで肉の油が「あきたこまち」を使用したシャリにもよくなじみ、肉の旨みをご堪能頂けます。



### 鰯(ぶり)×大根おろし

油がよくのったお腹がわの部分を用いているため、蒸し料理との相性は抜群！より一層やわらかく甘くなります。大根おろしとポン酢でさっぱりどうぞ！



### 高級！生うに

生のままで十分おいしい、高級うにを特別にお取り寄せ！蒸すことでさらに甘みが増し、とろけるような舌触りになります。うにが苦手な方にもぜひお試し頂きたい一品です。



### 北海タコ×磯辺とろろ

甘みがあってやわらかいという特徴を持つ「北海タコ(ミズダコ)」。蒸し上げることでより一層ふんわりとし、風味が引き立ちます。とろろと青のりを添え、磯の香りを纏わせてお楽しみ頂きます。



### 炙り桃豚

秋田県の豊かな自然に育まれたこだわりのブランド豚「桃豚」。お肉が淡い桃色をしており、やわらかく臭みがないのが特徴です。蒸しても硬くならず、脂身が苦手な方でもおいしくお召し上がり頂けます！



### 海老×アボカド

女性に大人気、鉄板の組み合わせ「海老とアボカド」を蒸し料理に！海老の旨みとクリーミーなアボカドを、完熟させた気仙沼産の牡蠣を使用して作った自家製オイスターマヨでお召し上がり下さい。



### 帆立×バター

間違いないおいしさの「帆立×バター」！蒸すことで濃厚さがアップした帆立にバターのコクがベストマッチ。



### 気仙沼直送！

### 日替わり白身魚

宮城県・気仙沼市から直送！料理長が厳選した白身魚を日替わりでご用意いたします。

### ◆その他の蒸し寿司

#### ・煮穴子×粉山椒：

時間をかけて甘辛く煮た穴子は、蒸すとよりふっくら柔らかく、ほどけるような食感に！粉山椒がアクセント。

#### ・比内地鶏炙り：

秋田県・比内地方で育ったメスの比内地鶏のみを使用。

炭火で皮を炙ってから蒸すことで、しっかりとした歯ごたえとジューシーな旨みをお楽しみ頂けます。

## 霧乃個室清郎 品川店 とは？



### ヒノキのせいろで蒸し上げる「蒸し料理」と炭火焼きの専門店

素材そのものが本来持つおいしさを引き出すせいろ蒸しをはじめ、比内地鶏の炭火焼き鳥などをご堪能頂けます。東北産の厳選素材をふんだんに用い、丁寧に作るこだわりのお料理が自慢。大小さまざまな個室をご用意しております。

- 店舗名 霧乃個室清郎 品川店 (きりのこしつせいろう しながわてん)
- 住所 東京都港区港南 2-5-5 港南 OMT ビル 6~8F
- アクセス J R品川駅 港南口、京急本線 品川駅 港南口 各徒歩 3分
- TEL 03-6863-5420
- 営業時間 17:00~23:30 (LO22:30)、日曜定休
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/seiro/shinagawa>



※仕入れ状況により、期間内であっても予告なく内容が変更・終了になることがあります。  
※表記価格は税抜きです。

**【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 宮島  
〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 7F  
T E L : 03-6858-2192(直通) F A X : 03-6858-2193  
E-Mail : [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>