

手のひらからはみ出る特大サイズのボタン海老を余すところなく味わう 五感を刺激する『絶品！ボタン海老づくし』を期間限定でご提供

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する和食店・夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、特大サイズのボタン海老を食感の変化を楽しみながら余すところなく味わう、**五感を刺激する『絶品！ボタン海老づくし』**を期間限定でご提供いたします。鮮度抜群のぷりぷりとした歯ごたえ、軽く焼いたときの濃厚な甘み、さらには海老のうまみが溶け出したオイルまで海老をトコトン食べ尽くす逸品です。平成28年1月18日（月）より平成28年2月13日（土）までの期間限定となります。



写真は1人前

【五感を刺激する『絶品！ボタン海老づくし』 概要】

今まで「寒ブリ」「本クエ」でご提供してきた当店の人気メニュー『絶品！づくし』シリーズ。ひとつの食材にトコトン向き合い、数種類の調理法で食感、味・香りの変化を堪能できると毎回ご好評いただいております。今回は、特大ボタン海老をご用意いたしました。これ以上ない大きさのボタン海老は食べ応えがあり、ぷりぷりとした歯ごたえと濃厚な甘さが特徴です。至極の美味しさを余すところなくお召し上がりいただけます。

- メニュー名 五感を刺激する『絶品！ボタン海老づくし』
- 提供価格 お一人様2,500円（税別） ※ご注文は2人前より
海老の追加 1尾680円（税別）
- 提供期間 平成28年1月18日（月）～平成28年2月13日（土）

■提供方法

①まずはお刺身



ひとくちで頬張ると口の中いっぱいには、海老の濃厚な甘みと旨味が広がります。ぷりぷりとした歯ごたえは鮮度の証です！日本酒で口の中をさっぱりと洗い流し、食感を記憶に留めたまま、次の軽く火を入れた海老をイメージしてスタンバイ。

②焼きボタン海老



陶板を温め、お好みの焼き加減でお召し上がりいただきます。目安は10秒程度、さっと炙って一番甘みが引き立つ半生状態がおすすりめです。

③ニンニク香るアヒージョに



ニンニクとハーブソルト、ピンクペッパー、鷹の爪を入れたオリーブオイルにボタン海老を頭ごと入れ、待つこと約2分。オイルが沸々とわくとともに海老の旨みがオイルに溶け出します。ガーリック風味のオイルをまとったボタン海老は焼いたときとはまた違う食感・風味で最高です。

④オイルもバケットで



ボタン海老の旨みが溶け出したオイルもどうぞ。陶板についてのおこげも香ばしく、海老の風味が凝縮されていますので、バケットにつけてお召し上がりください。

【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒

食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888