

Press Release

大人の上質なカジュアルフレンチグリル&ワインバー GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

**大切な人とのクリスマスを華やかに彩る贅沢な大人のコースメニュー
 冬季限定「GENIE'S TOKYOノエルコース」提供開始
 それぞれのコースに合わせた“乾杯シャンパン”1杯付き**
～12月1日（金）～12月25日（月）の期間限定～

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門パール」など数々の飲食店を運営する株式会社FSプランニング（本社：東京都港区、取締役社長：齋藤 正浩）は、大人のための上質で新感覚のカジュアルフレンチグリル&ワインバー「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO（グリル&ワイン ジーニーズトーキョー）」において、12月1日（金）から12月25日（月）の期間限定で、冬の特別な日に最適なクリスマスメニュー「GENIE'S TOKYOノエルコース」をご提供いたします。

老舗フレンチレストランである銀座「マキシム・ド・パリ」の元総料理長が料理を手がけるGRILL & WINE GENIE'S TOKYOでは、冬季限定のクリスマスメニューとして、「GENIE'S TOKYOノエルコース」をご用意しました。

旬の味覚である北海道産ズワイガニを使用したアミューズや、とろけるような食感のフォアグラと鳥レバーを色鮮やかなベリーと野菜で彩った前菜など、クリスマスらしい色合いが見た目にも楽しいコースメニューを取り揃えています。

また、それぞれのコースにぴったりのシャンパンがセットになっており、特別な日に特別な人と過ごす時間を華やかに演出します。さらに、ランチタイムでもシェフこだわりのクリスマス限定メニューをご提供いたします。この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYOでこの冬限定の特別なお食事をお楽しみください。


**クリスマス限定
 「GENIE'S TOKYOノエルコース」概要**

- 提供期間
 12月1日（金）～12月25日（月）
- 営業時間
 12月23日（土）
 Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
 Dinner 17:00～26:00 (LO25:00)
 12月24日（日）
 Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
 Dinner 17:00～24:00 (LO23:00)
 12月25日（月）
 Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
 Dinner 17:00～24:00 (LO23:00)

※23～25日の3日間に限り、23時以前はクリスマスコースのみのご提供、23時以降アラカルトメニューもご提供させていただきます。

冬季限定「GENIE'S TOKYOノエルコース」メニューのご紹介

《ディナー》

■ Menu Chevalier マム・グランコルドン 1杯付き 8,000円
(アミューズ・前菜1・魚料理・肉料理・デザート)

■ Menu Commandeur マム・グランコルドン 1杯付き 12,000円
(アミューズ・前菜1・前菜2・魚料理・肉料理・デザート)

■ Menu Grand Maitre ドン・ペリニヨン2006 1杯付き 15,000円
(アミューズ・前菜1・前菜2・スープ・魚料理・肉料理・デザート・お土産)

■ 個室限定ドンペリ1本付スペシャルディナープラン 2名で49,800円 ※1名追加につき10,000円
(アミューズ・前菜1・前菜2・スープ・魚料理・肉料理・デザート・お土産)

《ランチ》

■ Menu GENIE'S マム・グランコルドン 1杯付き 3,500円 or 4,000円
(アミューズ・前菜・スープ・メイン(魚料理 or 肉料理)・デザート)

※価格は全て税抜き。

※コースは全て2名からのみご注文可能。

※ご予約は1日前の営業時間までをお願いいたします。ご予約・お問い合わせ：03-6434-9406

<アミューズ>

北海道産ズワイガニのババロア 香草風味

厳選したズワイガニのみを使い、生クリーム・牛乳で固めた海の香りのするババロアです。



<前菜1>

フォアグラと鳥レバーのトゥールとベリーのカクテル ノエルスタイル

フォアグラと生クリームを贅沢に使い、低音のオーブンで蒸し上げた一品。フォアグラという食材を軽く、そして濃厚に仕上げた料理です。

<前菜2>

サーモンのカネロニ 黒い真珠キャビア添えソースグルレット

ノルウェー産のオーロラサーモンを白ワインでマリネ。火を通して作られたリエットを桜のチップで薫製にしたスモークサーモンで包んだ冷たい前菜です。フロマージュ・ブランとトマト、ブランデーを合わせたソースグルレットで召し上がっていただきます。

<魚料理>

愛媛県産真鯛のポワレ

シャルドネ種白ワインバターソース 紅白のマルブレ

今が美しい旬の真鯛をクリスピーにロースト。白ワインと香味野菜を煮詰めバターでつないだフランス伝統のソース・ブルブランでさっぱりと。



<肉料理>

仔牛のロースト フィレンツェ風 ソースマデール

繊細な肉質の仔牛をじっくり低音のオーブンで焼き上げました。仕上がった肉の上にマッシュルームやホウレン草、グリエールチーズを加えたベシャメルソースを乗せ、グラタンにしたフランス料理のクラシック料理。

<肉料理>

牛フィレ肉のローストマデラ酒香るトリュフソース

脂味と苦味のバランスの良いフィレ肉をローストしました。ソースはトリュフ、フォアグラを使ったソースの王様・ソースペリグー。マデラ酒を香り高く煮詰め、まる一日をかけたフンドボーと合わせた、贅沢なソース。

■ 「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」 概要

GENIE'S TOKYOは、2014年7月に六本木にオープンした、本格的なフレンチ・イタリアンからめの1品までこだわりのお料理をお楽しみいただけるお店です。暖炉の穏やかな火を囲むソファ席、開放感のあるテラス席、バーカウンターなど、落ち着いた空気の流れるラグジュアリーな空間で、クラシカルな高級フレンチの本質はそのままに、パリの最新トレンドのエッセンスを加えた料理の数々を、カジュアルスタイルでご提供しています。

店舗名：GRILL&WINE GENIE'S TOKYO
(グリル&ワイン ジーニーズトーキョー)

営業時間：月火水日 11:00～15:00 (LO14:00)
17:00～24:00 (LO23:00)
木金土 11:00～15:00 (LO14:00)
17:00～28:00 (LO27:00)

住所：東京都港区赤坂9-7-2東京ミッドタウン プラザ1F
TEL：03-6434-9406
席数：79席
URL：<http://genies-tokyo.com>



【運営会社概要】

- 会社名： 株式会社FSプランニング
- 設立日： 平成25年3月27日
- 代表者： 取締役社長 齋藤 正浩
- 本社所在地： 東京都港区虎ノ門1丁目23番1号
虎ノ門ヒルズ森タワー6階
- URL: <http://fs-planning.jp/>