

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

**白いアネモネが咲き誇る店内で贅沢なひと時を
「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」提供開始
優雅で繊細な味わいのエレガントなシャンパン “ペリエ ジュエ”付き**

～ 2018年4月16日（月）～6月30日（土）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、2018年4月16日（月）～6月30日（土）の期間限定で、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役：Timothy Paech 以下ペルノ・リカール・ジャパン）とコラボレーションした「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」をご提供いたします。



「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」では、ペルノ・リカール・ジャパンの商品「ペリエジュエ」とコラボレーションした「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」を、季節の食材をふんだんに使用し、ペリエジュエとの最高のマリアージュを楽しめるコースをご用意いたしました。

メインには人気のオマール海老やスペイン産熟成豚“ラルポーク”のローストに加え、彩り豊かで可愛い前菜がコースに華を添えます。

さらに今回は、ペルノ・リカール・ジャパンとのコラボレーションにより実現した、ペリエジュエのシンボルとも言える白いアネモネが咲き誇る内装を施した空間とともにお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、花々が咲き誇るペリエジュエの世界観を楽しめる空間と共に、期間限定のプランをお楽しみください。

「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」概要

期間 : 2018年4月16日（月）～6月30日（土）

プラン : **〈ランチ〉**

・ペリエ ジュエ1杯付アネモネランチ ¥3,500（税抜）

〈ディナー〉

・ペリエ ジュエ1杯付アネモネシェア ¥6,500（税抜）

・ペリエ・ジュエ“ベル・エポック2008”1本付ディナー ¥19,800（税抜）

※2名様からご予約お受けします。

※3名様よりお一人様追加につき7,000円（税抜）を頂戴致します。

時間 : 日月火水 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)



※「ペリエ・ジュエ“ベル・エポック2008”1本付ディナー」は予約必須となります。

※ご予約は1日前の営業時間までにお願ひいたします。

ご予約・お問い合わせ：TEL 03-6434-9406(完全予約制)

「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」ご紹介

■ペリエ ジュエ1杯付アネモネランチ ¥3,500 (税抜)

<乾杯酒>

Perrier-Jouet "Grand Brut" 1Grass

<前菜>

・信玄鶏胸肉の低温調理、
季節野菜の冷製トリュフドレッシング

<スープ>

・新タマネギの冷製ポタージュと
コンソメゼリーのハーモニー

<メイン>

・愛媛県産真鯛のロースト
エストラゴン香るソースピカント

or

・スペイン産熟成豚“ラルポーク”のロースト
ソースエシャロット

<デザート>

・GENIE'S特製デザート、café



■ペリエ ジュエ1杯付アネモネシェア ¥6,500 (税抜)

<乾杯酒>

・Perrier-Jouet "Grand Brut" 1Grass

<シェアメニュー>

- ・信玄鶏胸肉のエマンセ ソースラヴィゴット
・紅茶鴨のスモーク
- ・三元豚の自家製パテ・ド・カンパーニュ
・オーロラサーモンのリエット
グリーンペッパーの香り
- ・海の幸のカクテル 新タマネギのピューレ
・トマトとモッツアレラのサラダ
- ・グリエールチーズ香るポテトグラタン
“ポンム ドフィノワーズ”
- ・仔牛ロース肉のロースト ソースエシャロット
・銀座ブラチナカレー

▲当店人気のメニューを網羅した夏に向けてのシェアメニューです。香味野菜や香草を使い香り高く、仔牛は厳選されたロース肉を使いやわらかくジューシーに仕上げます。



▲春から夏に向けての食材を使ったコースで、やわらかく低温調理された鶏胸肉の前菜やエストラゴン、仔牛のフォンを使った料理など軽やかな仕上がりになっています。

◀フランスの名店マキシムの流れを受け継いだシェフが作るフランス料理の伝統のソース。トリュフ、フォアグラを贅沢に使い相性のよい鴨とあわせた一皿です。

■ペリエ・ジュエ“ベル・エポック”1本付ディナー ¥19,800 (税抜)

・Perrier-Jouet “Belle Epoque”2008 1本

<前菜>

・海の幸のカクテルキャビア添え
新タマネギのピューレ

<温菜1>

・フォアグラのボワレ ソースバルサミコ

<温菜2>

・ホワイトアスパラガスと鴨の冷燻のマリアージュ

<魚>

・オマール海老と愛媛県産真鯛のロースト
ソースアメリカーナ

<肉>

・鴨胸肉のロースト ソースペリグー

<デザート>

・GENIE'S特製デザート、café

▲今の季節の美味しいものを取り入れながら、フランス料理の伝統的調理法やソースを使ってフルコースです。キャビア、フォアグラ、トリュフという世界三大珍味を惜しみなく使い、六本木のフィルターを通して作られた、カジュアルフレンチ料理のコースです。

■「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/>

