

PRESS
RELEASE

2018.05.25



都会のテラスで優雅に楽しむワンランク上のラグジュアリーなBBQ 「GENIE' S TOKYO 真夏のBBQ 2018」提供開始

モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継ぐ「シャンドン」が飲み放題
2018年6月1日（金）～ 9月30日（日）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 ジーニーストーキョー）」（東京ミッドタウン）において、2018年6月1日（金）～9月30日（日）の期間限定で、毎年恒例のバーベキュープラン『GENIE' S TOKYO 真夏のBBQ 2018』をご提供いたします。

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、この夏都会にも関わらず緑あふれるテラスで、ワインやシャンパンを飲みながらグリルを楽しむフランスのBBQスタイルをイメージした『GENIE' S TOKYO 真夏のBBQ 2018』をご用意いたしました。季節の食材をふんだんに使用した豪華なサマーフレンチグリルと、贅沢なBBQに相性ぴったりなシャンドンとのマリアージュが存分に楽しめるコースとなっております。

仔牛の骨を焼いて作った自家製フォンドボーにじっくり炒めた香味野菜と厳選された赤ワインをゆっくり煮詰めた「赤ワインソース」や、バジルやパセリをオリーブオイルに漬け込んだ「ソースピストゥ」などのフレンチの伝統的なソースが、他にはないラグジュアリーなBBQを引き立てます。

料理長が熟練の技でグリルしたこだわりのお肉に加え、魚介では甘みが強いホタテやオマール海老をご用意いたしました。さらに締めには人気の「銀座プラチナカレー」をお楽しみ頂けます。

また、今回は料理をより一層引き立てるフリードリンクとして、モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継いだ夏限定プレミアム・スパークリングワイン「シャンドンブリュット サマーボトル」や、GENIE' S TOKYO自慢のフランス産ワイン、自家製サングリアやワインカクテルなど、この季節にぴったりなドリンク20種類をご用意しております。この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE' S TOKYO季節限定の特別な料理と共に、夏の贅沢なひとときをお過ごし下さい。

GENIE' S TOKYO 真夏のBBQ 2018 概要

期間	： 2018年 6月1日（金）～9月30日（日）		
プラン	： GENIE' S BBQ 「華」	¥7,500-	（税別）
	GENIE' S BBQ 「匠」	¥9,500-	（税別）
	GENIE' S BBQ 「極」	¥12,000-	（税別）

※フリードリンクは各2時間制（L.O. 30分前・予約状況により延長可）



GENIE' S BBQ 「華」 ¥7,500- (税別)

- 《前菜》 前菜盛り合わせ
 - ・信玄鶏胸肉の低温調理ラヴィゴットソース
 - ・紅茶鴨のエマンセ
 - ・トマトとモッツァレラのカプレーゼ
- 《野菜》 小芋のソテー トリュフ風味
- 《サラダ》 彩りサラダ フレンチマスタードドレッシング
- 《グリル》 グリル盛り合わせ
 - ・季節野菜のロースト
 - ・アンガス牛リブロースのグリエ 赤ワインソース
- 《デザート》 銀座プラチナカレー又は季節のシャーベット
- 《フリードリンク》 20種類の飲み放題 (2時間制)



▲GENIE' S BBQ 「華」



▲GENIE' S BBQ 「匠」

GENIE' S BBQ 「匠」 ¥9,500- (税別)

- 《前菜》 前菜盛り合わせ
 - ・信玄鶏胸肉の低温調理ラヴィゴットソース
 - ・紅茶鴨のエマンセ
 - ・夏野菜のトマト煮込み ラタトゥイユ
- 《野菜》 小芋のソテー トリュフ風味
- 《サラダ》 彩りサラダ フレンチマスタードドレッシング
- 《魚介》 大海老のロースト バジル香るピストゥソース
北海道産ホタテの温製 香草バター風味
- 《肉》 鶏のスパイス焼き スペアリブ風
- 《グリル》 グリル盛り合わせ
 - ・季節野菜のロースト
 - ・アンガス牛リブロースのグリエ 赤ワインソース
- 《デザート》 銀座プラチナカレー又は季節のシャーベット
- 《フリードリンク》 20種類の飲み放題 (2時間制)

GENIE' S BBQ 「極」 ¥12,000- (税別)

- 《サラダ》 フォアグラグリエのサラダ ソースペリゲー
- 《スープ》 本日のポタージュ
- 《魚介》 オマール海老のグリエ 香草バターソース
- 《肉》 国産牛フィレのグリエ 赤ワインソース
- 《野菜》 トリュフ香る ポンムドフィノワーズ
- 《デザート》 銀座プラチナカレー
- 《デザート》 デザート
- 《フリードリンク》 20種類の飲み放題 (2時間制)



▲小芋のソテー トリュフ風味
▲紅茶鴨のエマンセ
▲信玄鶏胸肉の低温調理ラヴィゴットソース

Free Drink Menu



《スパークリングワイン》
シャンドンブリュット

《ワインカクテル》
自家製サングリア
キール
キールロワイヤル
ベリーニ
ミモザ
ホワイトミモザ
オペレーター
スプリッツァ
カーディナル
キティ

《その他》
フランス産 赤ワイン
白ワイン

ハイネケン
ハイボール
ウイスキー（水割り・ロック）

《ソフトドリンク》
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
ウーロン茶

■予約について

※プランの特性上 雨天時は中止とさせていただきますが、店内にお席をご用意できる場合は店内のお席にてご案内させていただきます。

※中止の場合は、当日の15:00までに当店スタッフよりご連絡させていただきます。

※12名様より「テラス貸し切りグリルプラン」をご予約いただけます。

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

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・イタリアンからメの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。

■店舗概要

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/>