

PRESS
RELEASE

2018.05.29



暑い夏も優雅に涼しく楽しむ、GENIE'S TOKYO が提供する夏のスペシャルメニュー
さっぱりした甘さのハーブコーディアルにドン・ペリニヨンの贅沢な香りが引き立つ上品なかき氷

「GENIE'S TOKYO 本家ドン・ペリニヨンのかき氷」提供開始 2018年6月1日（金）～9月30日（日）の夏季限定

「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）」（東京ミッドタウン）において、2018年6月1日（金）～9月30日（日）の夏季限定で、ドン・ペリニヨンを使用した『GENIE'S TOKYO 本家ドン・ペリニヨンのかき氷』3種を提供いたします。

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、10年前に銀座「マキシム・ド・パリ」にて生まれた「ドン・ペリニヨンのかき氷」を、さらに磨き上げアレンジしたメニュー『GENIE'S TOKYO 本家ドン・ペリニヨンのかき氷』をご用意いたしました。イギリス生まれのハーブドリンク「ハーブコーディアル」や各フレーバーに合うシロップで作った氷にフレッシュフルーツをのせ、最後にお客様の目の前で高級シャンパン「ドン・ペリニヨン」を惜しげもなく贅沢にかけて仕上げます。暑い夏にも食べやすいさっぱりした甘さのハーブコーディアルにドン・ペリニヨンの贅沢な香りが引き立つ上品なかき氷です。見た目にも鮮やかなマスカット、マンゴー、ストロベリーの3種をお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYOがご提供する夏のスペシャルメニュー『GENIE'S TOKYO 本家ドン・ペリニヨンのかき氷』で、優雅なひと時をお過ごしください。

GENIE'S TOKYO 本家ドン・ペリニヨンのかき氷

期間：2018年6月1日（金）～9月30日（日）

メニュー	： 本家ドン・ペリニヨンのかき氷～マスカット～	¥2,400-（税別）
	本家ドン・ペリニヨンのかき氷～マンゴー～	¥2,400-（税別）
	本家ドン・ペリニヨンのかき氷～ストロベリー～	¥2,400-（税別）

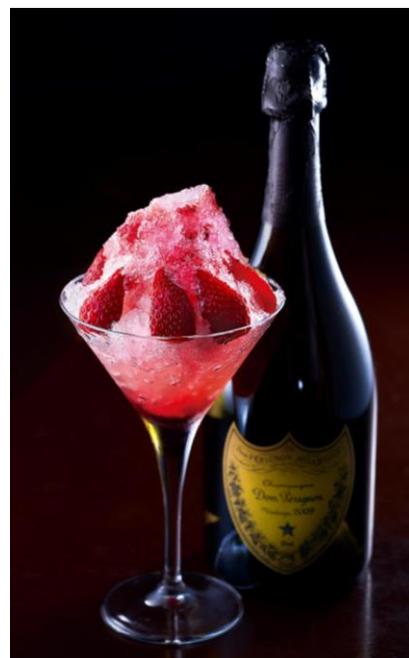
※アルコールが苦手な方向けに、ドン・ペリニヨンの代わりにノンアルコールのスパークリングワインで仕上げた『GENIE'S TOKYO オリジナルかき氷』（¥1,500税別）もご提供しております。



本家ドン・ペリニヨンのかき氷
～マスカット～



本家ドン・ペリニヨンのかき氷
～マンゴー～



本家ドン・ペリニヨンのかき氷
～ストロベリー～

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/>