

## 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」  
“ソトメシ”の季節到来！六本木ミッドタウンのテラスで手ぶらBBQ！  
フレンチシェフ特製の大人の贅沢BBQプラン  
2015年4月24日（金）より提供開始

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門パール」など話題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、代表取締役社長：古原岳志）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、2015年4月24日（金）から新プランとしてバーベキュープランを提供開始いたします。

この夏1周年を迎えるGENIE'S TOKYOでは、ミッドタウンで手軽に、楽しめるバーベキュープランを2種類ご用意いたしました。都会のど真ん中で、会社帰り、買い物帰りに手ぶらでお越しただき、フレンチシェフのおすすめ食材で、お好きなワインと共に、ワンランク上のエグゼクティブなバーベキューをお楽しみいただけます。これから夏にかけては外で食事を楽しむ“ソトメシ”には最高の季節が到来します。気持ちの良いテラス席で、大人の贅沢BBQをぜひお楽しみください。

また、昨年好評いただいていた「ドン・ペリニヨンのかき氷」は今年も継続して提供させていただきつつ、新たなプラチナアイテムとして、バーベキュープランのお食事の最後に「ドン・ペリニヨンの炊き込みご飯」を提供します。ドン・ペリニヨンの様なシャルドネが強いプレミアムシャンパンを使う事で、ご飯のミネラル分が甘みを増し、魚介達と最上のマリアージュを見せます。さらに炊き上がったときの最高のアロマとともにシャンパンやワインとのバランスも完璧です。「銀座プラチナカレー」とどちらかをお選びいただけますので、ぜひご賞味ください。



## GRILL&WINE GENIE'S TOKYOバーベキュープラン

### ■六本木“ちょっぴり大人の”バーベキュープラン 6,000円（消費税込）

GENIE'S TOKYOおすすめのお料理と、プロのシェフが一手間かけた食材をバーベキューでお楽しみいただけます。  
お食事の最後には、当店自慢の「銀座プラチナカレー」か、この夏の新作「ドン・ペリニヨンの炊き込みご飯」  
をお選びいただけます。

#### 《バーベキューメニュー》

特選牛のロース肉  
メル口種の赤ワインでマリネした、伊藤シェフ特製“スペアリブ”  
ローズマリー風味“鶏腿肉のコンフィ”  
ノンスモークあらびきソーセージ“Boo”

新鮮魚介の盛合せ（ニューカレドニア産の天使海老、ムール貝、帆立貝）  
季節の特選野菜盛合せ  
（グリーンアスパラ、ペコロス、大黒しめじ、ジャンボマッシュルーム）

#### 《逸品のお料理》

ポテトのクリームグラタン“ドフィノワーズ”  
季節野菜のトマト煮込み“ラタトゥイユ”  
4種のきのこのソテー“ポルドー風”  
黒トリュフのサラダ “GENIE'Sドレッシング”

焼きたての自家製パン  
酵素たっぷりのグリーンスムージー  
銀座プラチナカレー 又は ドン・ペリニヨンの炊き込みご飯  
デザート



### ■六本木“贅沢な大人の”バーベキュープラン 10,000円（消費税込）

フランス料理の真髄を、バーベキューで…。  
骨付きの子羊、フランス産の鴨肉、フォアグラ、A5の黒毛和牛を伝統のクラシカルなソースでご用意いたします。  
夏のテラスならではの新しい気軽なフランス料理の楽しみ方です。  
スペシャルな食材はご自身で焼いて頂いても、シェフに焼いてもらってもOKです。

#### 《バーベキューメニュー》

特選黒毛和牛“A5”ステーキ  
骨付き仔羊のペルシヤード  
フランスヴァンデ産 鴨胸肉  
フランス ランド産フォアグラのポワレ“ソースマデール”  
メル口種の赤ワインでマリネした、伊藤シェフ特製“スペアリブ”  
ローズマリー風味“鶏腿肉のコンフィ”  
ノンスモークあらびきソーセージ“Boo”

新鮮魚介の盛合せ（ニューカレドニア産の天使海老、ムール貝、帆立貝）  
季節の特選野菜盛合せ  
（グリーンアスパラ、ペコロス、大黒しめじ、ジャンボマッシュルーム）

#### 《逸品のお料理》

ポテトのクリームグラタン“ドフィノワーズ”  
季節野菜のトマト煮込み“ラタトゥイユ”  
4種のきのこのソテー“ポルドー風”  
黒トリュフのサラダ “GENIE'Sドレッシング”

焼きたての自家製パン  
酵素たっぷりのグリーンスムージー  
銀座プラチナカレー 又は ドン・ペリニヨンの炊き込みご飯  
デザート



## GRILL&WINE GENIE'S TOKYOバーベキュープラン

【オプション メニュー】

※オプション メニューのご利用は「バーベキュープラン」ご利用のお客様に限ります。

ドリンク飲み放題プラン お一人様 2,500円

※ご人数様分でのご利用のみとさせていただきます。

特選黒毛和牛“A5”ステーキ100g	1500円	
骨付き仔羊のベルシヤード 1本	1200円	
フランスヴァンデ産 鴨胸肉 80g	1000円	
フランス ランド産フォアグラのポワレ"ソースマデール" 1人前		1500円
メルロ種の赤ワインでマリネした、伊藤シェフ特製“スペアリブ”1本		1000円
ローズマリー風味“鶏腿肉のコンフィ”1本	600円	
ノンスモークあらびきソーセージ"Boo"1本	500円	
ニューカレドニア産の天使海老 1尾	500円	
ムール貝、帆立貝盛合せ 各2個	1000円	
季節の特選野菜盛合せ（グリーンアスパラ、ペコロス、大黒しめじ、ジャンボマッシュルーム）1人前		1000円

その他、店舗での通常メニューも全てご用意できます。

【販売期間】 4/24～9/30

全ての営業時間内にご利用可

15時～17時の間のご利用もご相談ください。

バーベキュープランをご利用のお客様は必ずご予約をお願い致します。

全てのバーベキュープランは2時間制とさせていただきます。

プランの特性上、雨天の場合は大変恐れ入りますが、中止とさせていただきます。

但し店内のお席が空いている場合に限り、店内のお席にて同じ食材を調理してご用意いたします。

その場合すべてのお飲み物を10%offとさせていただきます。

### ■ 「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」 について

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>

