

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

**厳選したBigな国産骨付きリブローズが仕入れられたとき限定！  
肉を知り尽くしたシェフ熟練の技で焼き上げる**

## 「C.D.B (骨付き牛リブローズ)」提供開始

<http://genies-tokyo.com/>

「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、厳選したBigな国産骨付きリブローズが仕入れられたときのみ、当店おすすめメニューとして「C.D.B (骨付き牛リブローズ)」を提供開始いたします。



「C.D.B (骨付き牛リブローズ)」は牛の背肉のことで、本メニューでは“リブローズ芯”と“リブローズかぶり”の2種類同時に味わえる、Bigサイズの国産骨付きリブローズのグリル料理です。リブローズは肩ローズとサーロインの間にあり、やわらかく高級な部位ですが、当店で取り揃えているワインとの相性を考慮し、脂身と赤身のバランスが良い“A3ランク”の国産リブローズを使用しております。あえて産地は決めず、国産牛の中でその時一番状態の良い肉を料理長自ら厳選して仕入れています。

下味は、塩のみで素材本来の味を引き出し、オーダーから焼く・休ませるというサイクルで肉それぞれの状態に合わせて細かく調整しながら1時間弱かけてグリルします。骨付きのまま焼くことで、縮みにくく硬くなりにくいいため、やわらかさを保つことができます。本メニューでは肉本来の味をお楽しみいただくため、ヒマラヤ産紅岩塩と一緒に召し上がりいただきます。

ぜひこの機会に、20年以上肉をグリルしてきたシェフ熟練の技が生み出す肉の旨みをお楽しみください。



名称：C.D.B (骨付き牛リブロース)

価格：8,500円(税抜)



### ■ 「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/>