

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
MHD と特別コラボ！大人の遊び心を演出したラグジュアリーなハロウィンディナー
「GENIE'S TOKYO Yelloween Dinner」提供開始
 乾杯ドリンク、ヴーヴ クリコ “イエローラベル” 1杯付き
 10月10日（月）～10月31日（月）の期間限定
GENIE'S TOKYO Yelloween night!!も10月29日(土) 開催

「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、10月10日（月）～10月31日（月）の期間限定で、MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：ジェイムズ・ペイトン）とコラボしたハロウィン特別装飾を施した空間と共に、「GENIE'S TOKYO Yelloween(※) Dinner」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、ハロウィンに合わせた特別メニュー「期間限定!!Veuve Clicquot1杯付き Yelloween(※) Dinner」を、秋の食材を存分に楽しめるコースでご用意いたしました。

本コースは、お寿司に見立てたオードブルに始まり、カボチャや洋栗、今が旬の真鯛やスペイン産のラルポークなど、秋の味覚をお楽しみいただけます。

さらに今回は、MHD モエ ヘネシー ディアジオとのコラボでハロウィン仕様の内装を施した空間と共に、同社が手掛ける内装は、レストランでは全国で、唯一GENIE'S TOKYOだけで、特別なハロウィンナイトをお過ごしいただけます。

この機会にぜひ、ラグジュアリーなハロウィンの世界と共に、GRILL & WINE GENIE'S TOKYO期間限定のハロウィンコースをお楽しみください。

(※) Yelloweenとは、ヴーヴ・クリコのブランドカラーである黄色「Yellow」と「Halloween」をかけた言葉で、MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社が開催するハロウィンパーティーのこと。

「GENIE'S TOKYO Yelloween (※) Dinner」概要

- 期間 : 10月10日（月）～10月31日（月）
 メニュー : ・Veuve Clicquot“Yellow Label”一杯
 （ヴーヴ・クリコ“イエローラベル”）
 ・GENIE'S カメレオンSUSHI
 ・かぼちゃのポタージュ
 ・愛媛県産真鯛の香草風味“Yelloween (※) style”
 ・洋栗“シャティーヌ”とスペイン産熟成豚
 “ラルポーク”のグランメール風
 ・特製デザート

- 価格 : ¥5,600円（税別）
 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)



※ディナーのみ提供、シェアタイプのコースになります。
 ※ご予約は1日前の営業時間までお願いいたします。
 ご予約・お問い合わせ：TEL 03-6434-9406(完全予約制)

「期間限定Veuve Clicquot1杯付きYelloween (※) Dinner」ご紹介

GENIE'S カメレオンSUSHI

一見お寿司に見えるこの料理は、寿司のようなフランス料理です。赤ワインソースを塗ったマグロの下には鱈のブランドードを。ウニ軍艦の中にはホタテのムースとオマール海老を使用したアメリカヌソースを。ソースヘアルネーズをかけたエビの中には押し麦を詰めて寿司に見立てました。最後に桃シロップとレモン汁に漬けたガリを添えています。



かぼちゃのポターージュ

甘味が出るよう、オーブンに入れ水分を飛ばし、コンソメと生クリームで仕上げたカボチャのポターージュです。



※こちらのみ2名分で1皿

愛媛県産真鯛の香草風味“Yelloween (※) style”

秋から冬にかけて美味しくなる真鯛を秋の根菜と共にブイヨンで煮込み、ごぼうチップスで触感を楽しめる料理となっています。また、アクセントでエスカルゴバターを使用し香りも楽しめます。



洋栗“シャティーン”とスペイン産熟成豚“ラルポーク”のグランメール風

ラルポークというスペイン産の豚肉と シャンティーンという洋栗を使用した、シンプル且つ力強い味わいの料理となっています。また、カカオパウダーとバルサミコ酢でハロウィンを演出しております。



「Veuve Clicquot×GENIE'S TOKYO Yelloween night!!」開催

MHD モエ ヘネシー ディアジオとのコラボでハロウィン仕様の内装を施した空間と共にVeuve Clicquot“Yellow Label”（ヴーヴ・クリコ“イエローラベル”）を楽しめる、ラグジュアリーなハロウィンナイトをお過ごしいただけます。

開催日時 : 10月29日（土）19:00～28:00

会場 : GRILL&WINE GENIE'S TOKYO
東京都港区赤坂 9-7-2東京ミッドタウン プラザ1F

T E L : 03-6434-9406

※ご参加される方は、Veuve Clicquot“Yellow Label”（ヴーヴ・クリコ“イエローラベル”）一杯（¥1,600 税別）をお楽しみいただきます。



■ 期間限定の特典 (10/10~10/31)

【特典1】 ヴーヴ クリコ “イエローラベル” ボトル

「#geniestokyo」と入れてSNSに投稿していただいた方に、ヴーヴ クリコ “イエローラベル” ボトルを通常1本 ¥12,000のところ ¥9,800でご提供いたします。
ハロウィン限定ポップコーンもお一つプレゼント!



【特典2】 全米No.1 自然派Doc popcornハロウィン限定パッケージ販売

期間中は、同社が経営する全米No.1自然派・低カロリーポップコーンブランドDoc Popcornよりハロウィン限定パッケージを販売いたします。

1個 ¥600/ 6個セット ¥3,000



■ 「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/>

