

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

**贅沢な仕掛けを散りばめた、ラグジュアリーなクリスマスメニュー
 冬季限定「GENIE'S TOKYOノエルコース」提供開始
 それぞれのコースに合わせた“乾杯シャンパン”1杯付き**
12月1日（木）～12月25日（日）の期間限定

「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 ジーニーズトーキョー)」において、12月1日（木）から12月25日（日）の期間限定で、冬の特別な日に最適なクリスマスメニュー「GENIE'S TOKYOノエルコース」をご提供いたします。



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、冬季限定のクリスマスメニューとして、「GENIE'S TOKYOノエルコース」をご用意しました。

人気のフォアグラやトリュフを贅沢に使用した、まるで宝石のようなアミューズや、一見お寿司に見えるフレンチの前菜など、基本を大切にしつつも面白さと新しさを常に追求するGENIE'S TOKYOならではの、贅沢な仕掛けを散りばめたコースです。

それぞれのコースにぴったりのシャンパンがセットになっており、特別な日に特別な人と過ごす時間を華やかに演出します。さらに、ランチタイムでもシェフこだわりのクリスマス限定メニューをご提供いたします。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYOでこの冬限定の特別なお食事をお楽しみください。

GRILL&WINE GENIE'S TOKYO クリスマスメニュー概要

期間：12/1(木)～12/25(日)

営業時間：12月23日（金）	Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
	Dinner 17:00～26:00 (LO25:00)
12月24日（土）	Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
	Dinner 17:00～26:00 (LO25:00)
12月25日（日）	Lunch 11:00～15:00 (LO14:00)
	Dinner 17:00～24:00 (LO23:00)

（※23～25日の3日間に限り、23時以前はクリスマスコースのみのご提供、23時以降アラカルトメニューもご提供させていただきます。）



「クリスマス限定GRILL&WINE GENIE'S TOKYO クリスマスマニュー」ご紹介

《ディナー》

■ Menu Chevalier ヴーヴ・クリコ“イエロー・ラベル”1杯付き ¥ 8,000円
〈アミューズ・前菜1・魚料理・肉料理・デザート〉

■ Menu Commandeur ヴーヴ・クリコ“イエロー・ラベル”1杯付き ¥ 12,000円
〈アミューズ・前菜1・前菜2・魚料理・肉料理・デザート〉

■ Menu Grand Maitre ドン・ペリニヨン2006 1杯付き ¥ 15,000円
〈アミューズ・前菜1・前菜2・魚料理・肉料理・デザート・お土産〉

《ランチ》

■ Menu GENIE'S スパークリングワイン1杯付き ¥ 3,500円
〈前菜+スープ+メイン（肉料理or魚料理orパスタ）+デザート+カフェ〉

※価格は全て税抜き。

※ご予約は1日前の営業時間までをお願いいたします。

ご予約・お問い合わせ：03-6434-9406



〈アミューズ〉トリュフとフォアグラの宝石

フォアグラに3種類のフレーバーをまぶし箱に詰めた、まるで宝石のような一品。

赤：フォアグラに良く合ういちごパウダー

黄：触感を楽しめるナッツ

黒：最高に贅沢な組み合わせのトリュフ



※こちらのみ2名分で1皿

〈前菜1〉GENIE'S カメレオンSUSHI

一見お寿司に見えるこの料理は、フランス料理です。鱈のブランドドの上に乗せたまぐろマリネには赤ワインソースを。帆立ムースが入ったウニ軍艦にはソースクリュスタッセを使用しております。ソースベアルネーズをかけた海老のタブレには押し麦を詰めてお寿司に見立てました。最後に、カブを桃シロップとレモン汁に漬けたガリを添えています。



〈前菜2〉海の宝石“キャビア”とオーロラサーモンのタルタル

フランス、パリの街で20世紀初頭に流行った料理「サーモンのタルタル」を、“ガトー仕立て”に。ソースにはいちごを使い、まるでお菓子のよう可愛い前菜に仕上げました。



<魚料理> オマール海老の紙包み焼き“パピヨット” ソースアメリカーナ

シェフ前職のグランメゾンのスペシャリテをアレンジした一皿。紙に包むことで、温度が保たれるだけでなく、旨みや香りまで閉じ込められます。開ける時のドキドキ感もお楽しみください。



<肉料理> ムースで包みやさしく火を入れた 牛フィレ肉のロースト ソーストリュフ

上質な牛フィレ肉を、鳥胸のムースと網脂で包み焼いた一品。ムースで包むことで、肉にやさしく火が通り、やわらかくしっとりと仕上がります。
さらに網脂を使うことで、肉汁や旨みも逃さず素材の旨みを存分に味わうことができます。

■ 「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

(Grill&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/>