

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

白いアネモネが咲き誇る店内で贅沢なひと時を
「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」提供開始
美しくゴールドに輝くシャンパン“ペリエ ジュエ”付き

～ 4月13日（木）～6月28日（水）の期間限定～

6月24日(土) 1日限定！アネモネ咲く店内で楽しむランチ&アーリーディナービュッフェを開催

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門バル」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、4月13日（木）～6月28日（水）の期間限定で、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役：Timothy Paech 以下ペルノ・リカール・ジャパン）とコラボレーションし、白いアネモネの特別装飾を施した空間と共に、「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」をご提供いたします。



「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」では、ペルノ・リカール・ジャパンの商品「ペリエジュエ」とコラボレーションした「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」を、季節の食材をふんだんに使用し、ペリエジュエとの最高のマリアージュを楽しめるコースをご用意いたしました。

メインには人気のオマール海老や仔牛のローストを使い、彩り豊かで可愛い前菜がコースに華を添えます。

さらに今回は、ペルノ・リカール・ジャパンとのコラボレーションにより実現した、ペリエジュエのシンボルとも言える白いアネモネが咲き誇る内装を施した空間とともにお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、花々が咲き誇るペリエジュエの世界観を楽しめる空間と共に、期間限定のプランをお楽しみください。

「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」概要

期間 : 4月13日（木）～6月28日（水）
プラン : ランチ・ペリエ ジュエ1杯付アネモネランチ ¥3,500
ペリエ ジュエ2時間飲み放題付きアネモネランチ ¥7,000

ペリエ ジュエ1杯付アネモネディナー ¥6,500
ペリエ ジュエ2時間飲み放題付きアネモネディナー ¥12,000
ペリエ・ジュエ“ベル・エポック”1本付ディナー ¥19,800

ペリエ・ジュエ“グラン・ブリュット”飲み放題プラン ¥7,000

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)

※「ペリエ・ジュエ“ベル・エポック”1本付ディナー」は予約必須となります。
※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：TEL 03-6434-9406(完全予約制)



「GENIE'S TOKYO “ペリエジュエ”特別プラン」ご紹介

ペリエ・ジュエ1杯付アネモネランチ ¥3,500
ペリエ ジュエ2時間飲み放題付きアネモネランチ ¥7,000

<前菜>

ノルウェー産サーモンと海老、
季節野菜のガトー仕立て

<スープ>

ヴィシソワーズとコンソメゼリーのハーモニー“パリソワ”

<メイン>

真鯛のロースト ホワイトアスパラガスのピューレ
豚バラスモークのアクセント

or

スペイン産熟成豚“ラルポーク”のロースト
ソースエストラゴン

<デザート>

特製デザート

ペリエジュエグランブリュット



選べるメインのお魚は、旬の真鯛を使ったロースト。
ホワイトアスパラガスを使ったスモークベーコンがほ
のかに香るソースと、季節の野菜を散りばめた一皿。

ペリエ・ジュエ1杯付アネモネディナー ¥6,500
ペリエ ジュエ2時間飲み放題付きアネモネディナー
¥12,000

<前菜>

季節野菜と海の幸のアスピック

<スープ>

本日のポターージュ

<魚>

真鯛のロースト ホワイトアスパラガスのピューレ
豚バラスモークのアクセント

<肉>

骨付き仔牛のロースト ソースピカント
エストラゴン風味

<デザート>

特製デザート

ペリエジュエグランブリュット



海の幸のコンソメジュレから顔を出すのは、その時入
荷した旬のお野菜。まずは見た目にも鮮やかなお花の
花びらを添えた前菜からどうぞ。

ペリエ・ジュエ“ベル・エポック”1本付ディナー
¥19,800

<アミューズ>

北海道産ホタテ貝の冷製 ソースピストゥー

<前菜1>

ノルウェー産サーモンのリエットと海老の冷製、季節
野菜のパレット

<前菜2>

紅茶鴨スモークの温製 ホワイトアスパラガスのムニエ
ルと

<魚>

オマール海老のロースト ソースアメリカーナ

<肉>

仔牛のロースト ソースペリグー

<デザート>

特製デザート

ペリエジュエベルエポック1本



皮ごと焼くことで火がやさしく通り、甘さがぎゅっとつ
まった玉ねぎの上には、切るとロゼ色が美しい仔牛の
ロースト。

ペリエ・ジュエ“グラン・ブリュット”2時間飲み放題プラン ¥7,000
オードブル オードブルのヴァリエーション (5種)

「アネモネ咲く店内で楽しむランチ&アーリーディナービュッフェ」開催

ペルノ・リカール・ジャパンとのコラボレーションで実現した、アネモネの花が咲き誇る内装を施した空間と共にベルエポックを楽しめる、「GENIE'S TOKYOアネモネ咲く店内で楽しむランチ&アーリーディナービュッフェ」を開催いたします。

開催日時 : 6月24日(土) 11:00~/13:30~/17:00~ (2時間制)
ビュッフェ : 選べるメイン(肉or魚)、前菜、サンドウィッチ、パスタ、銀座プラチナカレー、デザート)
料金 : 12,000円
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
TEL : 03-6434-9406

※ウェルカムドリンクでペリエジュエ"ベルエポック"1杯をご用意しております。
そのほかグランブリュットは飲み放題となっております。

■「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
(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/>

