

EVENT REPORT
GRILL&WINE GENIE'S TOKYO
**世界のベストワイナリーに選ばれたJIM CLENDENEN氏 来日記念
1日限りのスペシャルディナーを50名限定で開催**
10月25日(土)19:00-21:30

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門パール」など今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、JIMCLENENEN(ジム・クレンデネン)氏を招いた50名限定のスペシャルディナーを2014年10月25日(土)に開催致しました。


■ワイン好きのお客様が50名集まり、ワインイベントに参加

50名限定開催のなか、総勢150名のお客様にご応募頂き、当選されたGENIE'S TOKYOのファンの皆様やワイン好きの50名の方々にお越し頂きました。1989年と1990年の「世界のベストワイナリー」に選ばれたワイナリー「CLENDENEN FAMILY(クレンデネンファミリー)」や“最高の気候が整ったブドウ園”の意味であるワイナリー「オーボンクリマ」のオーナーであるジム・クレンデネン氏の乾杯の合図とともに、スペシャルディナーはスタートしました。

■世界のベストワイナリーに選ばれたワイナリーで生まれた銘酒の数々をジム氏がお客様にご説明

店内はジム・クレンデネン氏が作った銘酒の数々とワイングラスがカウンターに並べられ、お客様のもとへ順番に提供されました。キャサリン妃のウェディングで使われたシャンパンから始まり、ロマネコンティと同じ品種のブドウを使ったピノノワールまで、8種類のワインが振る舞われました。ジム・クレンデネン氏がテーブルを回りワインの説明を行い、お客様との交流を楽しまれました。

■スペシャルディナーのために作られたGENIE'S TOKYOスペシャルディナーメニュー

シェフを務める元「マキシム・ド・パリ」4代目総料理長の伊藤正顕と、埼玉の名門イタリアン「オープンセサミ」料理長倉地佑一の2人がフレンチとイタリアンを融合させたスペシャルディナーのために作った5つの料理をご提供しました。

■「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」について

GENIE'S TOKYOは、2014年7月18日(金)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店舗です。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物の質はそのままに、パリの最新トレンドのエッセンスを加えたフレンチの数々を、カジュアルスタイルでご提供しています。今後、GENIE'S TOKYOからさまざまなイベントを企画して参りますので、今後とも変わらぬご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

■ GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

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



■スペシャルディナーメニュー

<FOOD>

- ・サーモンのカネロニと海の幸の冷静

Cannelloni de saumon fume aux fruits de mer

- ・フランス産フォアグラのポワレ ソースマデール

Foie gras poêlé sauce madère

- ・鴨胸肉のロースト 4種ベリーソース

Filet de canette rôti sauce quatre fruits de rouge

- ・仔羊背肉のロースト ペルシヤード

Côte d'agneu roti à la persillade

- ・洋梨“ラ・フランス”のコンポート グラスヴァーニユと

Comport de poires et glace vanille



サーモンのカネロニと
海の幸の冷静



フランス産フォアグラのポワレ
ソースマデール



鴨胸肉のロースト
4種ベリーソース



仔羊背肉のロースト
ペルシヤード



洋梨“ラ・フランス”のコンポート
グラスヴァーニユと

<WINE>

- ・ジョセフペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット

JOSEPH PERRIER COUVEE ROYAL BRUT

- ・オーボンクリマ シャルドネ ツバキ

AU BON CLIMAT CHARDONNAY TSUBAKI 2012

- ・クレンデネン ファミリー ケヴェルトトラミネール ル ボン クリマ

CLENDENEN FAMILY GEWURZTRAMINER LE BON CLIMAT 2012

- ・オーボンクリマ ピノ・ノワール ニールセン

AU BON CLIMAT PINOT NOIR NIELSEN 2005

- ・クレンデネン ファミリーピノ・ノワール ル ボン クリマ

CLENDENEN FAMILY PINOT NOIR LE BON CLIMAT 2004

【TODAY'S SPECIAL WINE GENIE'S TOKYO限定 蔵出し古酒】

- ・オーボン クリマ ピノ・ノワール サンフォード ベネディクト ヴィンヤード 1996

AU BON CLIMAT PINOT NOIR SANFORD & BENEDICT VINEYARD 1996

■ディナーイベント写真



■運営会社

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： 代表取締役 古原 岳志

代表取締役 片岡 孝 (株式会社シード 代表取締役社長)

資本金： 950万円

本社所在地： 〒105-0021 東京都港区東新橋2丁目5番14号

TEL： 03-6450-1899

URL： <http://fs-planning.jp/#top>