

# Press Release

**French cafe & wine 虎ノ門バールのメニューが12月1日(月)よりリニューアル！**  
**ランチタイムに人気の「銀座プラチナカレー」が**  
**バリエーション豊富な17種類に増えて新登場！**  
**さらに、冬に美味しい素材を使ったディナーメニューも変更**  
<http://toranomom-bar.com/>

「Doc Popcorn」「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」など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、本格的な料理とワインを手頃な価格で楽しめる、新感覚のワインバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」において2014年12月1日（月）からランチ・ディナーメニューをリニューアル致しました。



銀座プラチナカレー

## GINZA PLATINUM CURRY

～銀座プラチナカレー～

シェフの前職で特別なお客様にのみ、お出していたカレーを特別バージョンで！  
 こだわったスパイスに、パイロン、生クリームを贅沢に使い仕上げた上りのカレーで、  
 あの！某元首相や、世界のセレブ達を魅了した「銀座プラチナカレー」堂々解禁です！

**フレンチシェフ「スペシヤリテ」カレー**

- Prochet à la Reine**  
身のトマト煮込み パスタ風 ¥1,500  
新鮮なトマトと生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,300
- Fromage de chèvre**  
身の白ワインクリーム煮込み「フリカッセ」 ¥1,500  
生クリームと白ワインを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,300
- Nomade japonais**  
仔羊の白ワイン煮込み ナヴァラン風 ¥1,600  
羊の肉と生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,400
- Beaufort à la Bourgogne**  
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ¥1,600  
赤ワインと生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,400
- Fin gran paille**  
フランス産 フォアグラのポワワ ¥1,600  
フランス産のフォアグラを使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,400

**“まるごと野菜”カレー**

- Mixed**  
葉のソテー ¥1,000  
新鮮な野菜をじっくりと炒め上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥800
- Fromage d'epoque aux champignons**  
ほうれん草のシャンパングルーズソース “シャンパノワーズ” ¥1,200  
ほうれん草と生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,000
- Asparagus frite**  
茄子のフリット ¥1,000  
フリットに仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥800
- Riz de japon**  
北海道産 玉葱のロースト メートルド・テルの香り ¥1,000  
北海道産の玉葱を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥800

**虎ノ門パール “定番”カレー**

- Vin de liqueur**  
彩り野菜のヴァリエ ¥1,200  
新鮮な野菜を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,000
- Choucroute**  
とろとろオムレット ¥1,200  
生クリームと生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,000
- Sauces variées**  
ソシソン(カレー)のヴァリエ ¥1,300  
肉類と生クリームを合わせた濃厚なソースで仕上げた、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,100
- Three fish perfume de l'Inde**  
ポークカツレツ、香草のアロマ ¥1,400  
新鮮なスパイスを使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,200
- Four meat**  
豚バラ肉のコンフィ ¥1,400  
豚バラ肉を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,200
- Viande hachée à la moutarde**  
ピリ辛スパイス、キーマカレー風 ¥1,300  
新鮮な野菜を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,100
- Pâte de foie de gras**  
香草を纏った海老とタイ貝のフリット ¥1,400  
新鮮な野菜を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,200
- Chef de sauté**  
骨付き鳥腿肉のコンフィ ¥1,300  
新鮮な野菜を使用した、フレンチシェフのこだわりメニュー。  
お替も増り ¥1,100

この度、本格的な料理とワインを手頃な価格で楽しめる、新感覚のワインバル「French cafe&wine 虎ノ門パール」では、12月1日(月)からランチ・ディナーメニューをリニューアル致しました。

### ■ランチメニュー

ランチで販売している「銀座プラチナカレー」はマキシム・ド・ハリ時代に料理長が特別に作り、某元首相にふるまい大好評を博したカレーです。オープン以降、12月1日(水)まで3種類のカレーをスパイシーながらもクリーミーなカレーは、老若男女問わず大人気となっています。

今回、メニューを17種類にし、子羊や鳥肉、牛肉などを贅沢に使った“スペシヤリテカレー”からゴロゴロと肉厚で新鮮な野菜が入った“まるごと野菜カレー”、“骨付き鳥腿肉のコンフィ”などメインディッシュとしても楽しめるような具材をカレーの上に贅沢に乗せたメニューを揃えました。

### ■ディナーメニュー

“ガルニチュール(付け合わせ)”や、“アントレ(前菜)”など既存の料理の素材を冬に合う素材に変更するなど、フレンチシェフが一品一品丁寧に作り込んだメニューを追加致しました。

この機会にぜひ、French cafe&wine 虎ノ門パールで新しくなった新メニューをお楽しみください。

■ディナーメニュー(追加)

- ・北海道産まるごと玉葱のロースト  
メートル・ド・テルバターの香り  
¥1,000

低温のオーブンの中でまるごとじっくり火を入れた玉葱に、フランス料理の定番ソースを合わせた逸品です。

- ・千葉県産蕪のロースト ソースポワブル  
¥1,000

蕪の本来の旨みを引き出す為に丸のままローストしました。

※ソースポワブルはコニャックにフォンドボーを使った贅沢なソースです。

- ・季節野菜のフリット ¥600

野菜は揚げることで栄養を逃さず風味が活かされます。日替わりの特製ソースでお召し上がりください。

- ・カジキマグロのエスカベッシュ、シャルドネ種白ワイン風味  
¥800

カジキマグロに下味をつけ、揚げたものを、秘伝のレシピのマリナードで一晩漬け込んだ、白ワイン香るエスカベッシュです。

- ・鳥の白ワインクリーム煮込み フリカッセ  
¥1,400

鳥もも肉を白ワインとブイヨン47%の濃厚な生クリームで煮込んだフランス料理のクラシック料理です。

- ・骨付き仔牛ロース肉のロースト  
グランメール風  
¥1,600

グランメール風とは、ベーコン、きのこ、ジャガイモを焦がしバターで仕上げるフランス国民に愛される味です。

■「French cafe&wine 虎ノ門パール」について

フランス料理のガルニチュール(付け合わせ)をメインメニューとする新感覚のワインバルです。高級フレンチレストラン「マキシム・ド・パリ」の元総料理長が腕をふるい、本格的なフランス料理を手ごろな価格で提供いたします。「マキシム・ド・パリ」の伝統を受け継ぎつつも現代風にアレンジされたシェフこだわりの料理は、ワインとの相性も抜群です。

■ French cafe&wine 虎ノ門パール概要

- オープン日： 2014年6月11日(水)
- 営業時間： 平日 11:00~23:00 (LO22:30)  
土日祝 11:00~22:00 (LO21:30)
- 住所： 東京都港区虎ノ門1-23-3  
虎ノ門ヒルズ森タワー4階
- TEL： 03-6257-1086
- 席数： 22席
- URL： <http://toranomom-bar.com/>

■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>

**GARNITURE**  
～ガルニチュール～

**Pommes dauphinoise**  
ポテトのクリームグラタン  
"ドフィノーズ" 600  
フランスのワイン産地のポテトをメインで、クリームチーズと卵の卵黄を絡め、オーブンで焼き上げます。

**Pommes fruits**  
ポムフリット ソースペアルネーズ風 500  
ポムフリットはポテトを揚げたもので、ソースはペアルネーズ風です。

**Pomme purée**  
ポムピューレ 600  
ジャガイモを茹でてつぶして、バターと塩で仕上げます。

**Nanet rôtis sauce poivre**  
千葉県産蕪のロースト ソースポワブル 1,000  
ソースポワブルはコニャックとフォンドボーを使った贅沢なソースです。

**Frit de légumes**  
季節野菜のフリット 600  
野菜は揚げることで栄養を逃さず風味が活かされます。日替わりの特製ソースでお召し上がりください。

**Carpaçao de St-Jacques**  
北海道産  
帆立貝のカルパッチョ 800

**Salade de tomate vinaigrette de maxime**  
こだわりの季節野菜のサラダ  
フレッシュな野菜を、自家製のドレッシングで仕上げます。

**Anchois à la façon de chef**  
スズキのアンチョビ 800

**Pate de campagne**  
バタカンパニー 800

**Palatte du jour**  
本日おすすめの一品 1,000～

**Pois de pain**  
スペイン産 ピコス 300

**Pickles d'ail**  
小粒ニンニクのピクルス 500

**Fromage**  
フロマージュ 800

**Charcuterie**  
シャルキュタリーの盛り合わせ 1,000

**Confits de calmar parfums d'ail**  
乾いたイカの香り 800

**Escabèche de saumon**  
カズノコ種白ワイン風味 800

**Foie gras poêlé sauce madere**  
フランス産フォアグラのポワブル ソースマデール 1,000

**Chateaubriand**  
シャルキュタリーの盛り合わせ 1,000

**Confits de calmar parfums d'ail**  
乾いたイカの香り 800

**Escabèche de saumon**  
カズノコ種白ワイン風味 800

**Frite de mer frit sauce Choron**  
海老とタイ貝のフリット ソースショロン 1,200

**Fricassée de volaille**  
鳥の白ワインクリーム煮込み フリカッセ 1,400

**Poulet à la basquaise**  
鳥もも肉のトマト煮込み バスク風 800

**Nanarin d'agneau**  
仔羊の白ワイン煮込み ナヴァラン 2,400

**Boeuf à la bourguignonne**  
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 2,400

**Échimo de porc braisé sauce poivre**  
スペイン産熟成豚 丸骨のロゼ ソースポワブル 1,400

**Côte de veau rôtis grand-mère**  
骨付き仔牛ロース肉のロースト  
グランメール風 1,600

**Curry à la façon de chef**  
夜の大人カレー 800

**Beulette de ris**  
夜のまかない焼きおにぎり 500

**DESSERT**  
～デザート～

**Glace vanille**  
バニラアイスクリーム 500

**Sorbet saison**  
季節のシャーベット 500

**Tarte pomme**  
リンゴのタルト 500

**Crème d'agneau compote de fruits de saison**  
クリームダンジュ  
自家製果物のコンポート 500

