

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

六本木のテラスで楽しむ 「大人のBBQフレンチグリルプラン」提供開始 シャンドン・ブリュットを含む贅沢なフリードリンク付き 6月1日(水)～8月31日(水)の季節限定

「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、6月1日(水)～8月31日(水)の夏の季節限定で、テラスで楽しむ「大人のBBQ フレンチグリルプラン」を提供開始いたします。



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、テラスでこの夏BBQ気分を味わえるフレンチグリルプランをご用意いたしました。今回はラグジュアリーなBBQを楽しんでいただくため、料理長が熟練の技でグリルしたこだわりの肉をブロシェット(串焼き)でご提供いたします。

厳選された牛肉やスパイスで漬け込んだ手羽先、季節のおすすめ野菜などの美味しさを最大限に引き出すようグリルし、通常のBBQにはないフレンチの伝統的なソース“ソースベアルネーズ”、“ソースボルドレーズ”や岩塩と一緒に召し上がり下さい。魚介では、三陸産の甘みが強い殻付きホタテや有頭海老をご用意いたしました。

GENIE'S特製サラダやポテトフリットのほか、コースの最後には人気のメ料理「銀座プラチナカレー」もしくは「GENIE'S特製フレンチラーメン」をお楽しみ頂けます。

また、今回は料理をより一層引き立てる特別なフリードリンクもご用意いたしました。モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継ぐスパークリングワイン、シャンドン・ブリュットがフリードリンクでお楽しみ頂けます。そのほか、自家製白サングリアやワインなど、これからの季節にぴったりなドリンクを揃えております。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYO季節限定の特別な料理と共に、夏のひとときをお過ごし下さい。

特製ソースについて

《ソース ベアルネーズ》

フランス料理のクラシカルなステーキソースです。エシャロット、エストラゴンなどを白ワインとビネガーで煮込み、卵黄と希少価値の高いバターの上澄み、ブルクラリフィエをあわせることにより、肉の旨味に負けない爽やかさと風味が特長です。

《ソース ボルドレーズ》

香味野菜に赤ワインを加え、仔牛から時間をかけゆっくり煮詰められたフォンドボーを加えた、ボルドー地方のワインが香るシェフ自慢のソースです。深いコクとすっきりとした味わいが同居するこのソースは、赤身の肉の旨味を引き立てます。



GRILL&WINE GENIE'S TOKYO「大人のBBQフレンチグリルプラン」メニュー概要

期間： 2016年6月1日(水)～8月31日(水)

プラン： バリュープラン …… ¥6,800 フリードリンク2時間付き
カジュアルプラン …… ¥8,000 フリードリンク2時間付き
ラグジュアリープラン …… ¥9,500 フリードリンク3時間付き
(料理内容はカジュアルプランと同じ)

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)

※料金は全て税込みです。

※ご予約は前日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： 完全予約制 TEL：03-6434-9406

バリュープラン

《前菜》ポテトフリット トリュフ風味 / GENIE'S サラダ

《温野菜》彩り野菜のグリエ

《プロシエット》手羽先のキャトルポワブルと牛肉のグリエ

ソースボルドレーズ ソースベアルネーズ シェフこだわりの岩塩

《メ》銀座プラチナカレー or GENIE'S特製 フレンチラーメン

《デザート》小さなデザート

カジュアルプラン・ラグジュアリープラン

《前菜》ポテトフリット トリュフ風味 / GENIE'S サラダ

《温野菜》彩り野菜のグリエ

《魚介》三陸産 殻付きホタテのブルゴーニュバター / 有頭海老グリエのソースアロマティゼ

《プロシエット》手羽先のキャトルポワブルと牛肉のグリエ

ソースボルドレーズ ソースベアルネーズ シェフこだわりの岩塩

《メ》銀座プラチナカレー or GENIE'S特製 フレンチラーメン

《デザート》小さなデザート



フリードリンクメニュー

《スパークリングワイン》
シャンドン ブリュット

《ワインカクテル》
自家製サングリア
ベリーニ
ミモザ
キール
カーディナル
キールロワイヤル
ホワイトミモザ
オペレーター
スプリッツァ
キティ

《その他》
フランス産 赤ワイン
白ワイン

ハイネケン
ハイボール
ウイスキー (水割り・ロック)

《ソフトドリンク》
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
ウーロン茶



■「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」概要

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>



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・イタリアンからめの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。

【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/>