

かつて赤坂の地で「マキシム・ド・パリ」をオープンさせた  
齋藤正浩、阿部有、伊藤正顕の3人が再集結  
大人のための上質な本格派フレンチグリル&ワインバー  
「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」  
2014年7月18日(金)グランドオープン

「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、銀座「マキシム・ド・パリ」の元支配人と元総料理長が手がける、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」を2014年7月18日（金）に東京ミッドタウン（玄治店 濱田家 東京ミッドタウン店の跡地）にオープンいたします。



「東京ミッドタウンの「離れ」的場所に位置し、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、幅広い用途でご利用いただけるお席をご用意し、落ち着いた空気の流れるラグジュアリーな空間が広がります。

定評のある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本格フレンチの数々を、カジュアルスタイルでご提供いたします。

ワインは、世界中から厳選したバラエティ豊かな銘柄を取り揃え、多彩なラインナップからお選びいただけます。

料理は、赤ワインを贅沢に使い牛肉を煮込んだパスタ、「牛たすきのラグー ソースポルドネーズ」や、コートダニョー（骨付き背肉）の骨の周りをすべて残し旨みを凝縮してロゼ色にローストした、「コートダニョーのペルシヤード ブールノワゼット」など本格的なフレンチ・イタリアンから、メの1品としてフレンチ風「ラーメン」や「焼きおにぎり」など最後までこだわりのお料理をお楽しみいただけます。

■ GRILL & WINE GENIE'S TOKYO

オープン日： 2014年7月18日(金)

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

席数： 79席

メニュー：

- ・ GENIE'S 特製 夜の焼きおにぎり ￥500
- ・ GENIE'S 特製 夜の大人ラーメン ￥1000
- ・ クレソンと海老のシフォナード マンゴのクーリ ￥1400
- ・ 牛たすきのラグー ソースポルドネーズ ￥1800
- ・ コートダニョーのペルシヤード ブールノワゼット ￥2800
- ・ "本家" ドンペリニヨンのかき氷マスコット/マンゴー ￥2100

GENIE'S TOKYO  
GRILL & WINE



## ■店舗について

「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」

かつて赤坂の地で「マキシム・ド・パリ」をオープンさせた齋藤正浩、阿部有、伊藤正顕の3人が再集結し、埼玉の名門イタリアン「オープンセサミ」料理長倉地佑一、元代官山「メゾン ポールボキューズ」支配人山口英樹をはじめとした数多くの有望なスタッフも集まっております。さらに、空間デザインは小坂竜氏率いるA.N.D.による大人のための遊び心たっぷりな居心地の良い仕上がりです。エントランスには願いが叶うと言われる魔法のランプがお客様を出迎えます。店内は炎をイメージした表現を散りばめ、大人っぽい動きのある空間を演出しています。フラワーアーティストで著名な今泉冴也香(イマイズミサヤカ)さんによる花アートなど、随所にこだわりが詰まった店内の雰囲気、料理と共に楽しみいただけます。

## ■料理紹介

・GENIE'S 特製 夜の焼きおにぎり ¥500

前職から受け継いだベアルネーズソースをのせて焼いた焼きおにぎりです。料理人がこぞって食べた焼きおにぎりです。



・GENIE'S 特製 夜の大人ラーメン ¥1000

フランス料理の神髄コンソメで仕上げた究極のフレンチラーメンです。



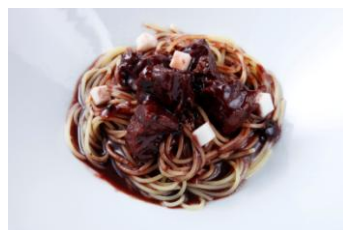
・クレソンと海老のシフォナード マンゴのクーリ ¥1400

クレソンのほろ苦さとマンゴの甘さのマリアージュ。一晩寝かせたマンゴピューレにシェリー酒のヴィネガーを加えた特別なクーリです。



・牛たすきのラグー ソースポルドレーズ ¥1800

赤ワインを贅沢に使い牛肉を煮込んだフォンがなんとパスタのソース。モッツアレラバッカをアクセントにワインとの相性は最高。



・コートダニョーのペルシヤード ブールノワゼット ¥2800

コートダニョー（骨付き背肉）の骨の周りをすべて残し旨みを凝縮してロゼ色にロースト。仕上げは焦がしバターで香ばしく仕上げました。



## ■運営会社

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

URL：<http://fs-planning.jp/#top>