



2015年12月1日

株式会社 Blue-Sky  
東京都港区西麻布 2-26-20  
代表取締役 池田武史

報道関係各位

## 大人の夜食“午前0時のフレンチごはん”の店 「gina(ジーナ)」が西麻布に本日オープン

株式会社Blue-Skyは、新鮮な有機野菜とフレンチごはんのお店「gina(ジーナ)」を2015年12月1日(火)、西麻布にオープンしました。「午前0時のフレンチごはん」をコンセプトに、夕食をとれず深夜になってしまったという方にも、健康を気遣った上質な食事とお酒を楽しんでいただき、一日の疲れを癒し明日へと繋いでいく食の時間をご提供します。

### 【深夜27時まで、旬の食材をお好みの調理法でオーダーできるアラカルトの“フレンチごはん”】

営業時間は、18時から深夜27時となります。(土曜日は23時まで営業) 平日の21時から27時までのオーダーメイドタイムは、有機野菜を絶妙な火加減で仕上げた”美しいサラダ”など、本格的なアラカルト料理をご堪能いただくとともに、お客様に季節ごとの旬の食材をご覧いただき、ご希望の調理法をお伺いした上でお作りするお料理もお楽しみいただけます。12月は、蟹・ふぐ・白子・キャビア・雲丹などの食材<sup>(※1)</sup>を揃えてお待ちしております。



美しいサラダ



子羊背肉のロースト 赤ピーマンのピューレ

### 【21時まで、日本の四季と出会うことができるコースの“フレンチごはん”】

18時から21時までのディナータイムは、日本の四季から生まれた和の食材をベースとした創作力に富んだフレンチごはんを月替わりのコースでお楽しみいただけます。旬の食材を贅沢に味わうことができる料理の数々を、手の届きやすい価格でご提供いたします。コースは、6,800円(消費税、サービス料 別)。(※1)



#### ◆コース例◆

香箱蟹とからすみのパスタ  
パプリカのムース コンソメジュレ雲丹添え

白子のソテー ジャがいものガレット  
蛤と生のりのスープ

鯛の照り焼きと帆立貝のポワレ  
ゆず香る白ワインソース

8種類の野菜とらぶくのバリエーション

牛ハラミのグリル 冬野菜添え

※1 食材はその日の状況により変更となる場合がございます。



## 【シェフの紹介】

シェフ 末棟 孝(すえむね たかし)

福岡県出身。都内レストランとホテル「ミラコスタ」でフレンチとイタリアンの経験を積み、「ミラコスタ」では料理とともに、ディズニーならではのお客様に対するホスピタリティを学びました。2014年より会員制ラウンジ「LIMITED」のシェフを務め、この度「gina」のシェフに就任。



## 【お店の概要】

店舗名 gina (ジーナ)

住所 東京都港区西麻布 2-26-20 B1F

TEL 03-3486-7222

営業時間 月-金 18:00-27:00 土 18:00-23:00

18:00- ディナータイム 月替わりコースのみ 6,800円(消費税、サービス料 別)

21:00- オーダーメイドタイム アラカルト料理

定休日 日曜、祝日

部屋 VIP ルーム(12名、カラオケ有)、個室(4名)、テーブル、カウンター

サイト URL <http://gina.tokyo>



カウンター



VIP ルーム

## ■会社概要

社 名 : 株式会社Blue-Sky

所 在 地 : 〒106-0031 東京都港区西麻布2-26-20 B1F

代表取締役 : 池田武史

設 立 : 2015年10月15日

事 業 内 容 : 飲食事業



本件リリースに関するお問合せ先  
株式会社 Blue-Sky 広報担当  
株式会社ルクレ 阿部・安田  
TEL 03-5468-5252 E-mail [pr@gina.tokyo](mailto:pr@gina.tokyo)