

報道関係各位

「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」クリスマスディナーコースが登場 オープン1周年記念、メゾンドゥース伊藤シェフによるGINAオリジナル焼き菓子プレゼント

株式会社Blue-Skyが運営する「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」は、12月19日(月)～12月25日(日)の期間限定で、「GINAクリスマスディナーコース」をご提供します。GINAは、旬の和食材や出汁を素材として、フレンチの技法で丁寧に料理した“フレンチごはん”をお楽しみいただけるお店です。また、12月1日(木)にオープン1周年を迎えることを記念して、12月にご来店いただいた皆様に、ガレット・デ・ロワコンクールなど、数々のコンクールで受賞歴のある、パティスリー メゾンドゥースの伊藤文明シェフによるGINAオリジナル焼き菓子をプレゼントいたします。

「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」 <http://gina.tokyo>

【GINAクリスマスディナーコース】

「GINAクリスマスディナーコース」は、クリスマスの特別感をお料理に込めた、フレンチごはん7品のコースです。末棟 孝シェフが、聖夜に相応しい食材の数々を、フレンチの技法により至極の料理へと昇華させました。一皿、一皿、テーブルへ運ばれるごとに驚き、香を楽しみ、味わう、至福の時間をご堪能ください。

(価格:9,800円 消費税・サービス料別)

※期間中18:00～21:00のお料理は、GINAクリスマスディナーコースのみとなります。21:00以降はアラカルト料理。

※通常は、日曜・祝日が定休日となりますが、12月23日(祝・金)・12月25日(日)は、営業いたします。

営業時間:18:00～3:00(L.O.1:00)



さまざまな魚の幸と冬野菜のサラダ
リース仕立て

旬の魚介をふんだんに使い、なかなかお目にかかれない珍しい野菜たちを丁寧に仕込んだ、クリスマスらしい盛り付けが可愛い一皿

<GINAクリスマスディナーコース メニュー>

◆前菜 一皿目

あたたかなタラバ蟹のムース
西京味噌とコンソメスープ

◆前菜 二皿目

さまざまな魚の幸と冬野菜のサラダ
リース仕立て

◆前菜 三皿目

ランド産フォアグラのポアレ
ふろふき聖護院大根ベリーソース

◆お魚料理

トリュフのヴェルデーを纏った
真ハタのヴァブール

◆お肉料理

長萩和牛フィレ肉のグリル
根菜のラグー

◆メの Pasta

冷製カッペリーニ
クリスマスカラーに見立てて・・・

◆デザート

ブッシュドノエル GINA 風



【 伊藤文明シェフによるGINAオリジナル焼き菓子プレゼント 】

オープン1周年を記念して、12月にご来店いただいたお客様に、パティスリー メゾンドゥースの伊藤シェフによる、GINAオリジナル焼き菓子をプレゼントします。GINAの末棟シェフと伊藤シェフは、かつて修業時代に同じ寮に住み、切磋琢磨した、10年来の親交のある間柄です。伊藤シェフがGINAをイメージしてつくってくださった、きなこのドーナツ・ごまのクッキー・抹茶のクッキー・ビエノワの焼き菓子4種の詰め合わせをご用意しております。



【 店舗概要 】

店舗名 フレンチごはん 西麻布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 18:00-3:00(L.O. 1:00) 土 18:00-23:00(L.O. 22:00)

お料理 18:00-22:00(L.O. 21:00) 月替わり GINA コース(7,800 円)、シェフのおまかせコース(9,800 円)

※消費税、サービス料別

21:00- アラカルト料理

定休日 日曜、祝日

席 カウンター7席、テーブル6席(4席・2席)、個室(8席)

※個室は、コース料理専用のお部屋となります。(L.O. 21:00)

ホームページ <http://gina.tokyo>



本件リリースに関するお問合せ先
株式会社 Blue-Sky 広報 阿部
TEL 03-6427-5646 E-mail pr@blue-sky.tokyo

◆参考資料

【 12月の月替わりコース 】

12月の12月19日(月)～12月25日(日)以外の期間は、オープン1周年の“感謝”を込めた「月替わりのGINAコース」(7,800円)と「シェフおまかせコース」(9,800円)をお楽しみいただけます。※消費税・サービス料別
ご注文時間は、18:00～21:00となります。

<p><12月のGINAコース メニュー></p> <p>◆前菜 一皿目 白子と香ばしいモンドールグラタン 下仁田葱、生ハムセツシェ添え</p> <p>◆前菜 二皿目 金目鯛のおモニエール寿司 赤貝の柑橘マリネ 舌平目のブランダード 雲丹添え</p> <p>◆前菜 三皿目 フォアグラのポアレ 海老芋の揚げ浸し ジャンボナメコとトリュフ</p> <p>◆お魚料理 鯖の炭火焼き 春菊と蛤のナーージュ</p> <p>◆お肉料理 やわらかな牛舌と冬野菜のポトフ仕立て ～東京風～</p> <p>◆メの Pasta 爽やかな柚子薫る香箱蟹のカッペリーニ</p>



金目鯛のおモニエール寿司
赤貝の柑橘マリネ
舌平目のブランダード 雲丹添え



フォアグラのポアレ
海老芋の揚げ浸し ジャンボナメコとトリュフ