

Press Release

美味しいものを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバルFrench cafe&wine 虎ノ門バル

元マキシム・ド・パリで腕を振るったシェフの本格フレンチ、 素材の旨みを存分に引き出した上質な牛肉料理を堪能できる 虎ノ門バル 「特製フレンチコース」を提供開始

～ 2017年 10月18日（水） から2018年1月31日（水） までの期間限定～



「The Pie Hole Los Angeles」「Doc Popcorn」「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO」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、美味しいものを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバル「French cafe&wine 虎ノ門バル」（虎ノ門ヒルズ）において、2018年1月31日（水）までの期間限定で、本格フレンチシェフの牛肉料理『特製フレンチコース』の提供を開始しました。

「French cafe&wine 虎ノ門バル」では、銀座「マキシム・ド・パリ」で腕を振るっていたシェフが、フレンチならではの製法を用いて素材の旨みを存分に引き出した牛肉料理に、2時間の飲み放題がついた特別コースです。サラダや4種の前菜に始まり、牛肉を煮込んだ“ブルギニョン”や、牛肉のローストに加えて、メには銀座プラチナカレーをご用意しており、気軽に入りやすいバルでありながら本格的なフレンチ料理をお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、French cafe&wine 虎ノ門バルの『特製フレンチコース』で本格的な牛肉料理をお楽しみいただき、贅沢なひとときをお過ごし下さい。

French cafe&wine 虎ノ門バル 本格フレンチシェフの牛肉料理『特製フレンチコース』概要

期間：2017年 10月18日（水）～2018年1月31日（水）

プラン名：本格フレンチシェフの牛肉料理『特製フレンチコース』¥4,800（税込）

内容：

- ①フリードリンク2時間制（L.O. 30分前・オプションで延長可）
- ②オードブル
 - ・特製シーザーサラダ
 - ・前菜 4種盛り合わせ
 - ・牛肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”
 - ・厳選牛のロースト ソースペリグー
 - ・銀座プラチナカレー



■牛肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”

赤ワインから作り上げるソースで、3~4時間煮込んだ、フレンチ伝統の煮込み料理。



■厳選牛のローストソースペリグー

フォアグラとトリュフが入っている、フレンチのソースの王様“ソースペリグー”厳選された牛肉と合わせクラシカルな一皿にしました。

虎ノ門パールは、美味しいものを手ごろな価格で、気軽に楽しめるフレンチバー。ランチタイムには、有機野菜たっぷりのフレンチカレーと、厳選した世界各地のコーヒーをご提供。ディナータイムには、銀座「マキシム・ド・パリ」の元総料理長が腕を振るった「ガルニチュール」（付け合わせ）と、豊富なラインナップのワインをお楽しみいただけます。

■店舗概要

店舗名： French cafe&wine 虎ノ門パール
営業時間： 平日：ランチタイム 11:00~15:00(L.O)
 カフェタイム 15:00~17:00(L.O)
 ディナータイム 17:00~23:00(L.O 22:30)
 土・日・祝：ランチタイム11:00~15:00(L.O)
 カフェタイム 15:00~17:00(L.O)
 ディナータイム 17:00~22:00(L.O 21:30)
※8月より日曜・祝日はお休みとなります。
住所：東京都港区虎ノ門1-23-3虎ノ門ヒルズ森タワー4F
TEL：03-6257-1086
席数：22席
URL：<http://toranomom-bar.com/index.php>



■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/>