

Press Release

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
 クリスマスディナープランを期間限定販売
 12月1日（月）から12月25日（木）まで
<http://genies-tokyo.com/>

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門パール」など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、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、12月1日（月）から12月25日（木）の期間限定で、この冬の特別な日に最適な期間限定メニューを販売いたします。



七面鳥と洋栗シャティーニュのパロンティーヌ ソースマデール
 ポテトのクリームグラタン"ドフィノワーズ"



オードブル ヴァリエ

老舗フレンチレストランである銀座「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、冬の限定メニューとして、2種類のコースメニューを用意しました。人気のフォアグラや、七面鳥を贅沢に使用し、それぞれのコースにぴったりのワインをセットにしました。特別な夜に、特別な人と一緒に過ごすディナーを華やかに演出します。また、ランチタイムでもシェフこだわりの限定メニューを販売いたします。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYOでこの冬限定の特別なお食事をお楽しみください。

■ 「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」 について

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・イタリアンからメの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。

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>



GRILL&WINE GENIE'S TOKYO冬季限定メニュー

■乾杯シャンパン「Veuve Clicquot“Yellow Label”N.V.」一杯付きXmasディナープラン 7500円（税込）

シェフが自信を持ってお届けする全9種の特別ディナー。
人気のフォアグラや、Xmasの定番の七面鳥などを贅沢に使い、
乾杯用シャンパンにはお馴染みのヴーヴ・クリコ“イエローラベル”N.V.が一杯ついています。
特別な夜にはピッタリです。

- ・クレソンと海老のシフォナード イチゴのクーリ
- ・フランス産 フォアグラのフラン ノエルスタイル
- ・ノルウェー産 サーモンのリエット、グリーンペッパー風味
- ・平目のベルモット酒ブレゼ ソースアルベール
- ・七面鳥と洋栗シャティーニュのバロンティーヌ ソースマデール
- ・ポテトのクリームグラタン"ドフィノワーズ"
- ・4種のきのこのソテー ボルドー風
- ・クレームダンジュ 4種のベリーのコンポート
- ・全粒粉香る 自家製パン

■世界3大珍味とシャンパンの帝王ドンペリニオン付きXmasディナープラン 10000円（税込）

世界三大珍味とシャンパンの帝王ドン・ペリニオンの黄金セット。
高級食材をふんだんに使用した、極上のディナーを特別な日に。
五感全てで美味しさを感じていただけます。

- ・北海道産ホタテのカルパッチョ 柑橘系ドレッシング 黒い真珠キャビアと
- ・フランス産 フォアグラのブリュレ"カソナード風味"
- ・ノルウェー産 サーモンのリエット、グリーンペッパー風味
- ・平目のベルモット酒ブレゼ ソースアメリカーナ ペンネのフリカッセ
- ・七面鳥と洋栗シャティーニュのバロンティーヌ ソーストリュフ
- ・ポテトのクリームグラタン"ドフィノワーズ"
- ・4種のきのこのソテー ボルドー風
- ・クレームダンジュ 4種のベリーのコンポート
- ・全粒粉香る 自家製パン

■オードブル ヴァリエ 3600円（税込）

フランス産フォアグラと濃厚な生クリームを使い焼き上げたフォアグラのフラン、黒い真珠キャビアとノルウェー産サーモンのマリアージュ、そして三元豚をブランデーに漬け込み仕上げたフランス料理の定番パテドカンパーニュ、オマール海老を贅沢に使うて作られたソースアメリカーナを使った海老の1品などパレットに飾られた料理はすべて一つ一つ手間隙かけて作られた料理ばかりです。世界三大珍味であるトリュフ、フォアグラ、キャビアを一度に召し上がれる究極のオードブルヴァリエです。

■小さなスイーツ 3600円（税込）

彩り鮮やかなお皿にフランスシャラントのAOPのバター、高級アーモンドの産地バレンシア産のアーモンドを使ったマカロン、フランスの伝統的なレシピをもとに作られたチョコレート、フランスボルドー地方の女子修道院で古くから作られていた伝統菓子カヌレドボルドー、ホワイトチョコレートをを使った口どけ優しいパンナコッタなど、どれもこだわり抜いたスイーツの数々です。

ランチメニュー

■フランス産鶏のコンフィのオムレツ スフレ仕立て 1300円（税込）

■シェフ特製 スペシャルミールサラダ 1300円（税込）

寒くなってきた「今」だからこそ、酵素たっぷりのグリーンスムージー、フランス料理の伝統が光る、ガルニチュール(フランス料理の温菜)、オーダーが入ってから焼き上げる全粒粉香る自家製パンが付きます。

■運営会社

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： 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
TEL： 03-6450-1899
URL： <http://fs-planning.jp/#top>



七面鳥と洋栗シャティーニュのバロンティーヌ
ソースマデール



小さなスイーツ



フランス産鶏のコンフィのオムレツ
スフレ仕立て



シェフ特製 スペシャルミールサラダ