

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」

## VIPに愛されたカレーがうどんで登場 「シェフ特製 究極の稲庭フレンチカレーうどん」提供開始

「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、取締役社長：齋藤 正浩）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、「シェフ特製 究極の稲庭フレンチカレーうどん」を提供開始いたしました。



本メニューの要となるカレースープは、「マキシム・ド・パリ」時代に料理長が特別に作り、某元首相にふるまい大好評だった「銀座プラチナカレー」をベースにしております。うどんにはつるつるの稲庭うどんを採用し、スパイシーながらもクリーミーなカレースープとのリアージュをお楽しみいただけます。皆さまでつまみやすいつけ麺仕立てに仕上げ、メの一品としても最適です。

肉質がやわらかく旨みが凝縮した鶏のローストと一緒に召し上がりいただくと、食感も加わり、ひと味違った楽しみ方ができます。

「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO」にて、こだわり抜いたカレーうどんをお楽しみください。

### 「シェフ特製 究極の稲庭フレンチカレーうどん」

- うどん 1人前 ¥1,000 / 2人前 ¥2,000
- カレースープ 1人前 ¥400



### ■「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>

