

旧マキシムドバリ出身の料理人が織りなす東京ミッドタウンの
フレンチレストランから、初のテイクアウト商品が登場

GENIE'S TOKYO 『Coffret (コフレ)』

まるでスイーツのように繊細な前菜 ホームパーティや手土産に本格フレンチの逸品を

株式会社 FS プランニング（本社：東京都港区）の運営する六本木の東京ミッドタウンのカジュアルフレンチレストラン「ジーニーズ トーキョー」は、2018年11月30日（金）より初のテイクアウト商品である『Coffret(コフレ)』を新発売いたします。

銀座マキシムドバリ料理長伊藤正顕を総料理長に迎え2014年7月に六本木ミッドタウン内にオープンしたジーニーズ トーキョーは、今年4周年を迎えました。より多くのお客様に愛され、発展していく店舗を目指すべく、11月よりメニューを一新し大幅リニューアルし、さらに11月30日より当店初の試みであるテイクアウト商品『Coffret(コフレ)』をご提供開始いたします。

『コフレ』は、パリを旅した伊藤シェフのインスピレーションから生まれました。パリの人々は、週末になると美味しい食材を持ち寄り、ホームパーティを開いたり、家族と食事を楽しむ習慣があります。そんなパリの軒先でシェフが見つけたのは宝石のように美しく、まるでスイーツのように繊細に作られたテイクアウト用の前菜メニューの数々でした。「日本の家庭でもこのような素敵なフレンチの体験を」という想いで開発したのが『コフレ』です。フランス語でジュエリーボックスの意味を表すコフレは、小さなガラスグラスに入れて提供する「ヴェリーヌ」スタイルの前菜として提供します。季節の素材を用い、正当なフランス料理の技法に則り、彩り豊かで繊細に作られた美しい6種をご用意、本格フレンチの逸品を気軽にテイクアウトにてご購入可能で、ホームパーティや手土産、二次会での持ち込みメニュー、プレゼントなど幅広くご利用いただけます。『コフレ』は各種1日100個限定販売で4個セットもしくは6個セットをご購入いただけます。まるでスイーツのような彩り・繊細さと、そしてジーニーズらしい遊び心を兼ね備え、バラエティに富んだラインナップで提供する『コフレ』、まるでジュエリーボックスを開けた時のようなときめきを心に与え、日常をとびきりスペシャルな時間に変えてくれます。そんな“ジーニーズの魔法”を、ぜひ一度お試しください。



また11月よりリニューアルしたレストランの新グランドメニューでは、2,500円（税抜き）からのコースメニューをご用意、本格フレンチのエッセンスはそのままに、お一人様や女子会でも気軽にご利用いただけるカジュアルな価格帯で、港区で需要が高まる“女性のご褒美一人ご飯”ニーズにも応えてまいります。その他、コースやアラカルトなどバリエーション豊かなラインナップで、デートや接待など幅広くご利用いただけます。

■ 新商品概要

・名称：『Coffret(コフレ)』

・価格：4個セット 3,000円（税抜）、6個セット 4,500円（税抜）

・概要：小さなガラスグラスに入れて提供する「ヴェリーヌ」スタイルの「前菜」メニューを6種ご用意しました。異なる味わいの3層のムースやゼリーを重ね合わせて作っているのが特長で、バリエーション豊かで、繊細な味わいのハーモニーを楽しめます。本メニューは、レストランでシェフにより1個1個、数多くの工程を経て時間をかけて丁寧に作られています。メニューは通常提供は6種で、季節ごとにメニューをリニューアルしていく予定です。家庭では味わうことができない、レストランメイドだからこそ楽しめる特別な前菜を、ぜひご家庭やパーティなどでもお楽しみください。



・ご購入方法：営業時間内にレストラン店頭にてご購入いただけます。（営業時間、電話番号、住所についての詳細は最終ページの店舗概要をご覧ください）

※お電話でのご予約も承っております。インターネットでの注文は承っておりません。

※季節や仕入れ状況によって、素材やメニューは変更いたします。

クラブ エ トマト	シャンピニオン ド ポア	アメリカーナ	フォアグラ ロワイヤル	レギューム セゾン	サーモン フロマージュ
ズワイガニやトマトを使用したムースに野菜コンソメを重ねています。ズワイガニのコクとトマトの甘みと酸味の絶妙バランスを楽しめます。	ごぼうやマッシュルームを使ったムース、根菜とキノコなどを合わせました。森の恵み、土の香りを楽しめる逸品です。	オマールエビを使ったアメリカーナソースとアボガドムースに、ごろっとしたシュリンプを組み合わせました。素材の旨味を贅沢に味わえます。	濃厚でなめらかなフォアグラのムースと食感の良いくるみ・レーズンなどを組み合わせて作りしました。濃厚さと食感のアクセントを楽しめます。	ズワイガニやトマトのムースと彩り鮮やかな野菜を組み合わせました。野菜の素材そのものの美味しさを味わえます。	クリームチーズ入りのコンソメにサーモンのムースを組み合わせました。可愛いピンクが見た目にも可愛らしく華やかな一品です。

■ 新グランドメニュー概要

11月よりリニューアルしたレストランの新グランドメニューでは、2,500円、3,500円、4,500円、7,500円、10,000円（全て税抜き）のメニューをご用意しました。2,500円のメニューでは、前菜、メインに、デザート、コーヒーがついたコーススタイルで、本格フレンチのエッセンスはそのままに、お一人様やさっとお食事を済



2500円コースの前菜とメインメニュー

ませたい時などでも気軽にご利用いただけるカジュアルな価格帯をご用意しました。また、アラカルトメニューでは、フランス家庭料理を本格フレンチに昇華させた「長時間煮込んだ牛肉と野菜のポトフ」など、ジーンズでしか味わえない個性あふれるメニューをご用意しました。六本木らしい落ち着いた雰囲気ラグジュアリーな空間で、デートや接待などでも幅広くご利用いただけます。

【総料理長 プロフィール】

伊藤正顕（いとうまさあき）

1969年福島県出身

1990年 日本初の本格フランス料理レストラン「マキシム・ド・パリ株式会社」入社。銀座「マキシム・ド・パリ」の厨房にて18年間研鑽に励み、

2008年 赤坂の「ヴィエイユ・ヴィーニュマキシム・ド・パリ」総料理長に就任。

2012年 銀座「マキシム・ド・パリ」4代目総料理長に就任。

2014年 同社退社後、(株)FSプランニングの総料理長に就任。



【ジーンズ トーキョーについて】

GENIE'S TOKYOは、日本初の本格フランス料理レストラン、旧マキシム・ド・パリの料理長伊藤正顕を総料理長に迎え六本木にオープンした、クラシカルな高級フレンチの質はそのままに、最新トレンドのエッセンスを加え、カジュアルスタイルで提供するお店です。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繊細さや独創性はそのままに、日常的にフランス料理を楽しんでいただけるよう、カジュアルスタイルでご提供しています。「ご褒美のように感じる瞬間を、もっと気軽に楽しめるお店」として、特別な感動を、普段の生活の中で味わえるようなお店を目指しております。

【店舗概要】

店舗名：GENIE'S TOKYO(ジーンズ 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>

