

日本全国から厳選！長萩和牛や佐賀牛が贅沢“フレンチごはん”に变身 「GINA 和牛づくしコース」5月21日から期間限定で提供 目の前で燻製の香りと煙がブワッと広がる、ライブ感あるお料理も！

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、5月21日（月）～5月31日（木）の期間限定で、日本全国から厳選された様々な和牛の各部位をお楽しみいただける「GINA 和牛づくしコース」を提供します。

“お箸で食べるフレンチごはん”をコンセプトに、和の食材や出汁をフレンチの技法で料理した“フレンチごはん”をお楽しみいただけるGINA。この期間は、関東では食べられるお店の少ない山口県萩産の“長萩和牛”や、全国トップクラスの高品質を誇る“佐賀牛”、“北さつま牛”、“黒火乃牛”を、トリュフマリネやガレットなどのフレンチの要素と組み合わせたコース料理を提供します。また、蓋を開けると一気に香りと共に煙が舞い上がる黒火乃牛サーロインの瞬間燻製など、お皿を前にしてのライブ感をお楽しみいただけるお料理も登場します。

GINAのコンセプトが凝縮された、新しい和牛の美味しさを発見できる美しいフルコースを、ぜひご堪能ください。

「フレンチごはん 西麻布GINA（ジーナ）」公式ホームページ：<http://gina.tokyo>

【ムービージェニックなお料理も登場！「GINA 和牛づくしコース」】

「GINA 和牛づくしコース」は、全皿異なる和牛の部位を使用し、フレンチをベースに和の要素を取り入れた“フレンチごはん”を味わえる全6品のフルコースです。（価格：9,800円 税・サービス料別）

■トリュフでマリネしたローストビーフ

長芋のポテトフライと黒胡椒、黒七味の玉蜀黍（トウモロコシ）＜長萩和牛・外モモ＞

低温調理で火入れした柔らかい長萩和牛の外モモをトリュフでマリネ。程よくサシがのり、旨味のある外モモとトリュフの芳醇な香りの相性が抜群です。付け合わせには、カラッと揚げた長芋と、香ばしくソテーしたトウモロコシ。ピネガーを効かせたソースと一緒に召し上がりいただけます。



トリュフでマリネしたローストビーフ 長芋のポテトフライと黒胡椒、黒七味の玉蜀黍

■すきやきとポーチドエッグを包んだガレット 雲丹のエミュリジョンを添えて＜長萩和牛・肩ロース＞

フランス・ブルターニュの郷土料理であるガレットに、代表的な日本料理のすきやきを合わせた、まさに“フレンチごはん”を体現した一皿。ガレットの中に忍ばせた半熟たまごを割れば、とろ〜り濃厚な黄身が長萩和牛のすきやきに絡み、至福の味わいを生み出します。北海道産の雲丹を使用したソースでさらに贅沢な組み合わせを堪能できます。



すきやきとポーチドエッグを包んだガレット 雲丹のエミュリジョンを添えて

■サーロインの瞬間燻製 らっきよのピクルスをいれたラビゴットソース＜黒火乃牛・サーロイン＞

お皿の蓋を開けた瞬間、燻製の香りと煙が高々と舞い、目でも舌でもお楽しみいただける一皿です。脂身が多或少々重くなりがちなサーロインを燻製にかけることで、すっきりとした味わいに。ジューシーかつとろけるテクスチャーが絶妙です。らっきよのピクルスを使用したソースがアクセントとなり、味に変化を付けながら最後まで飽きることなく召し上がりいただけます。

■GINA 和牛づくしコースメニュー（全6品）

1. ボルシチを冷たい前菜で表現して ＜北さつま牛・イチボ＞
2. トリュフでマリネしたローストビーフ
長芋のポテトフライと黒胡椒、黒七味の玉蜀黍（トウモロコシ）＜長萩和牛・外モモ＞
3. すきやきとポーチドエッグを包んだガレット 雲丹のエミュリジョンを添えて ＜長萩和牛・肩ロース＞
4. ランプ肉の炭火焼き ヌーベルコリアン風サラダと一緒に ＜佐賀牛・モモ＞
5. サーロインの瞬間燻製 らっきよのピクルスをいれたラビゴットソース ＜黒火乃牛・サーロイン＞
6. GCR（牛すじカレーリゾット） ＜和牛MIX・牛すじ＞



【 店舗情報 】

■シェフの紹介

シェフ 末棟 孝 (すえむね たかし)

福岡県出身。都内レストランとホテル「ミラコスタ」でフレンチとイタリアンの経験を積み、「ミラコスタ」では料理とともに、ディズニーならではのお客様に対するホスピタリティを学びました。2015年12月、「フレンチごはん 西麻布 G I N A (ジーナ)」のシェフに就任しました。



■スタッフの紹介

シェフの末棟をはじめ、パン作りや食材の火入れにこだわりを持つスーシェフの樋口、フレンチごはんにぴったりの日本酒を提案するサービス担当の青木、同じくサービス担当で最年少ソムリエを目指して猛勉強中の松岡。この4名で、お客様をお迎えいたします。G I N A は、西麻布の一角に隠れ家的に佇み、一見入りにくそうな雰囲気がありますが、とても親しみやすいスタッフのアットホームな接客で、居心地良くお料理とお酒をお楽しみいただけます。



■店舗概要

店舗名 フレンチごはん 西麻布 G I N A (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) コース料理

シェフのおまかせコース (9,800 円)、ワインペアリングコース (15,000 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>



【 会社概要 】

社 名 : 株式会社Blue-Sky

所 在 地 : 〒106-0031 東京都港区西麻布2-26-20 B1F

代表取締役 : 池田武史

設 立 : 2015年10月15日

事 業 内 容 : 飲食事業・PR事業

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・三井
TEL : 03-4500-6705 E-mail : pr@blue-sky.tokyo