

「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」がリニューアルオープン ～プライベートな空間で、旬の和食材を使ったフレンチを～

株式会社Blue-Skyは、「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」をリニューアルオープンしました。“フレンチごはん”は、旬の食材と和の出汁を素材として、フレンチの技法で丁寧に調理したお料理です。お箸で食べる“フレンチごはん”を、プライベートな空間でお楽しみいただけます。シェフの調理を見ながら会話もできるカウンター席、ゆとりのあるテーブル席、そして、西麻布の隠れ家にふさわしい個室もあり、特別な日のお祝いやご接待などにもご利用いただけます。



【 贅沢な旬の食材を堪能できる“フレンチごはん”の絶品コース 】

18時から22時までは、日本ならではの四季を感じる食材を使った、創作力に富んだフレンチごはんの絶品コース料理をご堪能いただけます。「月替わりのGINAコース」(7,800円)と、「シェフのおまかせコース」(9,800円)の2コースをご用意しております。「シェフのおまかせコース」は、季節に合わせてメニューが変わります。 ※消費税、サービス料 別

<11月のGINAコース メニュー>

- ◆前菜 一皿目
 - ・ 柚子薫るあたたかいフラン 天使海老と共に
- ◆前菜 二皿目
 - ・ 帆立貝の紅葉仕立て
 - ・ フォアグラのテリーヌ 柿のタタン
 - ・ 炙りかますとサフランライス
- ◆前菜 三皿目
 - ・ エゾ鹿のプレゼモンブラン仕立て
 - ・ ずわい蟹と百合根のクリーム
- ◆お魚料理
 - ・ いとより鯛 豆乳と雲丹チャウダー
- ◆お肉料理
 - ・ 三元豚とセップ茸のカツレツ
- ◆パスタ
 - ・ トリュフと温泉玉子 地鶏のラゲーパスタ



帆立貝の紅葉仕立て
フォアグラのテリーヌ 柿のタタン
炙りかますとサフランライス



【絶対失敗できない接待に！プライベート感ある贅沢な個室とテーブル席】

個室(6名～8名)では、存在感ある無垢の木のテーブルでコース料理をお楽しみいただけます。テーブル席もカウンターとの間に仕切りが設けられ、心地よいプライベート感のある空間となっています。絶対に失敗できない、大切な方のご接待にもご満足いただけます。



【お店の概要】

店舗名 フレンチごはん 西麻布GINA (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) 月替わりGINAコース(7,800円)、シェフのおまかせコース(9,800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
TEL 03-6427-5646 E-mail pr@blue-sky.tokyo