

## 8月14日(月)から19日(土)の期間限定で提供！「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」 GINA 納涼サマートリュフづくしコース ～夏祭りをイメージして～

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、8月14日(月)～8月19日(土)の期間限定で、「GINA 納涼サマートリュフづくしコース～夏祭りをイメージして～」を提供します。GINAは、末棟孝シェフが旬の和食材や出汁をフレンチの技法で調理した、四季を感じる“フレンチごはん”をお楽しみいただけるお店です。

夏の限定コースは、夏祭りで定番のお料理が、サマートリュフの芳醇な香りとフレンチならではの技法によって、至福の味わいを生み出す、“フレンチごはん”6品のコースです。

「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>

### 【 GINA 納涼サマートリュフづくしコース 】

「GINA 納涼サマートリュフづくしコース～夏祭りをイメージして～」は、旬を迎えたサマートリュフの爽やかな香りとともに、真夏の夜に涼しい風を感じ、贅沢なひと時を過ごしていただきたいという想いを込めた期間限定コースです。

(価格：7,800円 消費税・サービス別)



「ずわい蟹のたこ焼き アメリカンソースのマヨネーズと青のりに見立てたトリュフを削って」

コースの一皿目、「ずわい蟹のたこ焼き アメリカンソースのマヨネーズと青のりに見立てたトリュフを削って」は、夏祭りの定番“たこ焼き”が“フレンチごはん”へと変貌します。

熱々の生地の中から、オホーツク産ずわい蟹が贅沢に姿を現し、さらに今が旬のサマートリュフを纏うことで、食べた瞬間、魚介の旨みとサマートリュフの豊かな香りが広がり、夏らしい味わいを演出します。そこに、海老の頭からとった濃厚な出汁を使用した、フランス発祥のアメリカンソースのマヨネーズをかけ、色鮮やかな一品に仕上げます。

※期間中の18:00～21:00のお料理は、「GINA 納涼サマートリュフづくしコース」のみとなります。21:00以降はアラカルト料理を提供します。

### GINA 納涼サマートリュフづくしコース メニュー

ずわい蟹のたこ焼き

アメリカンソースのマヨネーズと青のりに見立てたトリュフを削って

帆立貝と烏賊焼き 夏野菜とトリュフのドレッシング

オマール海老のフライ！ トリュフのタルタルソースと共に

和牛串焼き トリュフじゃがバター添え

鴨胸肉とトリュフの冷たい南蛮

マッカラン香るチョコバナナ



「帆立貝と烏賊焼き 夏野菜とトリュフのドレッシング」



「和牛串焼き トリュフじゃがバター添え」



## 【 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月より、「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」のシェフに就任しました。



## 【 店舗概要 】

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) 月替わりのGINAコース(7,800円)、シェフのおまかせコース(9,800円)、  
グラスワイン3杯付きGINAコース(11,111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 03-6427-5646 E-mail [pr@blue-sky.tokyo](mailto:pr@blue-sky.tokyo)