

「フレンチごはん 西麻布GINA(ジーナ)」 『秋のフレンチ鍋』、11月6日(月)から期間限定で提供 ～暖炉のある個室で、心も体も温まる一夜を～

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、11月6日(月)～11月18日(土)の期間限定で、『秋のフレンチ鍋』を味わえる特別コースを提供します。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。

『秋のフレンチ鍋』は、寒い季節に定番の家庭料理である“お鍋”を、GINAならではの“フレンチごはん”にアレンジした一品。関東では食べられるお店がまだ少ないシェフいちおしの長萩和牛や、伊勢海老、ポルチーニ茸、トリュフなどの香り豊かな旬の食材を贅沢に使用し、至福の味わいを生み出します。

「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>

【 秋のフレンチ鍋コース 】

「秋のフレンチ鍋コース」は、フレンチ鍋をメインに、前菜の盛り合わせからデザートまでの“フレンチごはん”を楽しめる全5品のコースです。(価格:9,800円 税・サービス料別)

『秋のフレンチ鍋』は2種類をご用意。好きな方をお選びいただけます。さらに、鮑やフカヒレなどのトッピングも追加することができ、より贅沢な自分好みのフレンチ鍋を堪能することができます。

■伊勢海老の出汁薫るずわい蟹とポルチーニ茸 クリーミー味噌仕立て

伊勢海老の頭から丁寧に汁をとり、そこに生クリームと西京味噌を加え、芳醇な香りと深みのある味わいを楽しめるスープが絶品。香ばしく焼き上げられた伊勢海老や、ズワイ蟹、ポルチーニ茸がスープとの相性抜群です。お鍋からはみ出る伊勢海老が存在感を放ち、見た目も豪華に仕上げます。



■長萩和牛肩ロースと黒トリュフ コンソメスープすき焼き仕立て とろ〜り温泉玉子と一緒に

山口県萩産の長萩和牛が主役の一品。牛筋から丹念にコンソメスープを引き、コクのある醤油と合わせてすき焼き風に。さっぱりとした脂身、しっかりとした旨みのバランスが抜群に良い肩ロースに、香り高いフランス産トリュフと地鶏の温泉玉子が絡み、相乗効果で最高の味わいをつくり出します。



2種類とも、最後の締めはごはん。具材からもたっぷりとお汁が染み出した極上のスープでリゾットにしてお楽しみいただけます。

※期間中の18:00～21:00のお料理は、「秋のフレンチ鍋コース」のみとなります。
21:00以降はアラカルト料理をご提供します。

■秋のフレンチ鍋コースメニュー(全5品)

- * 前菜盛り合わせ
- * 揚げ出汁豆腐 ポン酢のエスプーマ
- * 秋のフレンチ鍋 (※2種のうち、どちらかお選びいただけます)
 - 伊勢海老の出汁薫るずわい蟹とポルチーニ茸 クリーミー味噌仕立て
 - 長萩和牛肩ロースと黒トリュフ コンソメスープすき焼き仕立て とろ〜り温泉玉子と一緒に
- * お鍋の出汁たっぷりリゾット
- * 季節のアイスクリーム



【 個室をリニューアル“暖炉”が登場！ 】

この秋より、GINAの個室に暖炉が登場しました。
シンプルなデザインながらも重厚感のある暖炉は、個室の豪華な雰囲気を一層引き立たせながらも、心がほっと落ち着く空間を作り出します。
極上のフレンチごはんを、揺れる炎を眺めながら堪能できる贅沢なひとときをお届けします。



【 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GINA(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。

GINA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) コース料理
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