

大人の上質なカジュアルフレンチグリル&amp;ワインバー GRILL &amp; WINE GENIE'S TOKYO

六本木に咲き誇る桜をしっかりと愛でながら旬の真鯛や春野菜を味わう  
春を贅沢に感じる「GENIE'S TOKYO-お花見プラン」提供開始～3月16日(金)から4月15日(日)まで～  
<http://genies-tokyo.com/>

「Doc Popcorn」「French cafe&wine 虎ノ門パール」など数々の飲食店を運営する株式会社FSプランニング(本社：東京都港区、取締役社長：齋藤 正浩)は、大人のための上質で新感覚のカジュアルフレンチグリル&ワインバー「GRILL&WINE GENIE'S TOKYO(グリル&ワイン ジーニーズトーキョー)」において、3月16日(金)から4月15日(日)の桜時期の期間限定で、「GENIE'S TOKYO-お花見プラン」を提供いたします。



テラス席からの眺め



夜の店内からの眺め

銀座「マキシム・ド・パリ」の元総料理長が料理を手がける「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」は、東京ミッドタウンの桜並木通りに位置し、テラスや店内から桜を眺めることが出来ます。1年に数日間だけ咲く桜をよりお楽しみいただくため、季節限定のメニューとしてランチとディナーで特別なコースをご用意いたしました。ランチでは、旬の真鯛や春野菜を使用した春らしいメニューをそろえています。ディナーでは、人気のフォアグラや仔牛のローストの他に、海老とクレソンのシフォナードに添えられた旬の“とちおとめ”で作ったドレッシングが春らしさを引き立てます。全てのプランにつく食前酒「マム・シャンパーニュ・ロゼ・ブリュット」が、お花見の席をより一層華やかに演出いたします。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYOから眺める桜とともに、限定の特別なお食事をお楽しみください。

## ■GRILL&amp;WINE GENIE'S TOKYO お花見プランメニュー

## 【Menu Sakura】 ¥3,500(税抜)

《乾杯酒》

・G.H.Mumm Rosé

《前菜》

・スモークサーモンのタルタル アネットの香り

《スープ》

・グリーンピースの冷製ポタージュと  
コンソメゼリーのハーモニー

《メイン》

・愛媛県産真鯛のロースト ソースエルブ 春野菜のアンブール  
or  
・スペイン産熟成豚「ラルポーク」のロースト 木の芽香るソースピカント

《デザート》

・特製デザート



昼間の店内からの眺め

※「お花見プラン」は予約必須となります。  
※ご予約は1日前の営業時間までにお願いたします。  
ご予約・お問い合わせ：TEL 03-6434-9406(完全予約制)

## ■ GRILL&WINE GENIE'S TOKYO お花見プランメニュー

### 【Menu Printenier】 ¥7,500(税抜)

#### 《乾杯酒》

- ・ G.H.Mumm Rosé

#### 《オードブル ヴァリエ》

- ・ 北海道産ズワイガニのババロア フィーヌゼルブの香り
- ・ 信玄鶏胸肉の低温調理 ソースラヴィゴット
- ・ スモークサーモンのタルタル アネットのアクセント

#### 《冷菜》

- ・ 海老とクレソンのシフォナード
- ・ 栃木県産“とちおとめ”のドレッシング

#### 《スープ》

- ・ グリーンピースの冷製ポターージュと
- ・ コンソメゼリーのハーモニー

#### 《温菜》

- ・ メークインのポテトグラタン
- ・ スイス産グリエールチーズのアクセント

#### 《メイン》

- ・ スペイン産熟成豚“ラルポーク”のロースト
- ・ クレーム・ド・トマト バジル香るピストゥソース

#### 《メの一品》

- ・ 銀座プラチナカレー

#### 《デザート》

- ・ 特製デザート

### 【Menu Vent du sud】 ¥9,000(税抜)

#### 《乾杯酒》

- ・ G.H.Mumm Rosé

#### 《オードブル ヴァリエ》

- ・ 北海道産ズワイガニのババロア キャビア添え
- ・ 信玄鶏胸肉のエマンセ トリュフドレッシング
- ・ スモークサーモンのタルタル アネットのアクセント

#### 《冷菜》

- ・ 海老とクレソンのシフォナード
- ・ 栃木県産“とちおとめ”のドレッシング

#### 《温菜》

- ・ フォアグラのポワレ ソーススリーズ
- ・ キルシュの香り

#### 《魚》

- ・ 愛媛県産真鯛のロースト ソースピストゥ

#### 《メイン》

- ・ 仔牛ロース肉のロースト ソースロゼ

#### 《メの一品》

- ・ 銀座プラチナカレー

#### 《デザート》

- ・ 特製デザート

## ■ 「GRILL & WINE GENIE'S TOKYO」 について

GENIE'S TOKYOは、2014年7月に六本木にオープンした、本格的なフレンチ・イタリアンからメの1品までこだわりのお料理をお楽しみいただけるお店です。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本質はそのままに、パリの最新トレンドのエッセンスを加えた料理の数々を、カジュアルスタイルでご提供しています。

店舗名：GRILL&WINE GENIE'S TOKYO

( Grill & Wine ジーニーズトーキョー )

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>



## 【運営会社概要】

- 会社名：株式会社FSプランニング
- 設立日：平成25年3月27日
- 代表者：取締役社長 齋藤 正浩
- 本社所在地：東京都港区虎ノ門1丁目23番1号 虎ノ門ヒルズ森タワー6階
- URL：<http://fs-planning.jp/>