

Press Release

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

都会の隠れ家テラス、六本木ミッドタウンでラグジュアリーなBBQを堪能 「 GENIE'S TOKYO Summer French Grill 」を提供開始

～ワンランク上の贅沢なBBQプランに、モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継ぐ「シャンドン」が飲み放題～

6月29日（木）～ 9月30日（土）期間限定



「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）」（東京ミッドタウン）において、6月29日（木）～9月30日（土）の期間限定で、テラスで楽しむ『GENIE'S TOKYO Summer French Grill』をご提供いたします。

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」では、この夏、緑あふれるテラスでラグジュアリーなBBQ気分を味わえる『Summer French Grill』プランをご用意いたしました。季節の食材をふんだんに使用した豪華なサマーフレンチグリルと、贅沢なBBQに相性ぴったりなシャンドンとのマリアージュが存分に楽しめるコースとなっております。

仔牛の骨を焼いて作った自家製フォンドボーにじっくり炒めた香味野菜と厳選された赤ワインをゆっくり煮詰めた「赤ワインソース」や、バジルやパセリをオリーブオイルに漬け込んだ「ソースピストゥ」などのフレンチの伝統的なソースが、他にはないラグジュアリーなBBQを引き立てます。

料理長が熟練の技でグリルしたこだわりのお肉に加え、魚介では甘みが強い殻付きホタテや有頭海老をご用意いたしました。さらにGENIE'S特製サラダやポテトフリットのほか、人気の「銀座ブラチナカレー」をコースのメイン料理としてお楽しみ頂けます。

また、今回は料理をより一層引き立てるフリードリンクとして、モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継いだ夏限定プレミアム・スパークリングワイン「シャンドンブリュット サマーボトル」や、GENIE'S TOKYO自慢のフランス産ワイン、自家製サングリアやワインカクテルなど、この季節にぴったりなドリンクを23種類をご用意しております。

この機会にぜひ、GRILL & WINE GENIE'S TOKYO季節限定の特別な料理と共に、夏の贅沢なひとときをお過ごし下さい。

■ GENIE'S TOKYO サマーフレンチグリルプラン 概要

期間 : 2017年 6月29日（木）～9月30日（土）

プラン : バリュプラン ¥7,500-（税込）

ラグジュアリープラン ¥9,000-（税込）

プレミアムグリルプラン ¥12,000-（税込）

※フリードリンクは各2時間制（L.O. 30分前・オプションで延長可）



「GENIE'S TOKYO サマーフレンチグリルプラン」ご紹介

■バリュープラン ¥7,500- (税込)

- 《前菜》 野菜のニース風トマト煮込み"ラタトイユ"
ポテトのフリット"トリュフの香り"
- 《サラダ》 彩りGENIE'Sサラダ
- 《野菜》 季節野菜のロースト
- 《肉》 牛リブロース肉のグリエ"赤ワインソース"
- 《メ》 銀座プラチナカレー
- 《デザート》 季節のシャーベット



▲バリュープラン

■ラグジュアリープラン ¥9,000- (税込)

- 《前菜》 ポテトのフリット"トリュフの香り"
紅茶鴨のスモーク
- 《サラダ》 彩りGENIE'Sサラダ
- 《魚介》 有頭海老のロースト"ソースピストゥ"
ホタテ貝のエスカルゴバターソース
- 《野菜》 季節野菜のロースト
- 《肉》 牛リブロース肉のグリエ"赤ワインソース"
- 《メ》 銀座プラチナカレー
- 《デザート》 シャンパン・フロート



■プレミアムグリルプラン ¥12,000- (税込)

- 《前菜》 特選シャルキュトリーの盛り合わせ
- 《魚介》 オマール海老のロースト"ソースアメリカヌ"
- 《野菜》 季節野菜のロースト
- 《肉》 国産牛フィレ肉のグリエ トリュフ香る"ソースペリゲー"
- 《メ》 銀座プラチナカレー
- 《デザート》 シャンパン・フロート

■フリードリンクメニュー (全23種類)

- | | |
|--------------|-----------------|
| 《スパークリングワイン》 | 《その他》 |
| シャンドン ブリュット | フランス産 赤ワイン |
| | 白ワイン |
| 《ワインカクテル》 | ハイネケン |
| 自家製サングリア | ハイボール |
| キール | ウイスキー (水割り・ロック) |
| ロワイヤル | |
| ベリーニ | 《ソフトドリンク》 |
| ミモザ | オレンジジュース |
| ホワイトミモザ | グレープフルーツジュース |
| オペレーター | ジンジャーエール |
| スプリッツァ | ウーロン茶 |
| カーディナル | |
| キティ | |



■ GENIE'S TOKYO サマーフレンチグリルプラン オプションについて

- ・オマール海老 1p:¥3,240-
1/2p:¥1,620-
- ・有頭海老 4p:¥1080-
- ・ホタテ 1p:¥648-
- ・リブロース(200g) :¥1,620-
- ・国産牛フィレ肉(100g) :¥3,240-
- ・ラムチョップ(2p) :¥1,620-

・フリーフロア1h延長 おひとり様:1,500-

※グループ皆様延長となります。

※当日の予約状況で延長をご注文いただけない場合もございますので、予めご予約時にお問合せください。

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。

■店舗概要

店舗名：GRILL&WINE GENIE'S TOKYO
(グリル&ワイン 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/>