# CONTENTS

## COURSE MENU

《GENIE'S ランチコース》GENIE'S LUNCH Course Menu ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
《GENIE'S ディナーコース》GENIE'S DINNER Course Menu ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

## 2019 GENIE'S GRAND MENU

食材1つ1つこだわり抜いた前菜 **手軽な一品** Petits Entrée ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
温かく香り高く 美味しさを体感できる温度で **温かい一品** Entrée Chaud ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
贅沢な高級フレンチのソースを使ったスペシャリテ **サラダ** Salade ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
熟練された職人技がグリル料理の要 **シェフ特製料理** Spécialités du chef ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
食事の最後を締めくくる、至福の喜び！ **食事の最後に** Fin ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15
**デザートメニュー** Menu de desserts ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

# GENIE'S
ランチコース

# GENIE'S LUNCH COURSE MENU

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS





2,000 円

Entree
Suprême de volaille et taboulé de champignon vinaigette de truffe
山梨県産信玄鶏の低温調理、茸と押し麦、キヌアのタブレ風 トリュフドレッシング

Main
Ragoût de porc à la miroton
豚肩ロース肉の白ワイン煮込み ミロトン風

又は

Bœuf à la bourguignon
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風“ブルギニョン”（+ 500 円）

又は

Filet de bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレのグリル 4種のペッパーソース（+ 2,000 円）

又は

Fruits de mer en cocotte crème d'herbe
魚介のブイヨン 香草クリーム風味

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

## 【 GENIE'S ランチコース 】
## GENIE'S LUNCH COURSE MENU

2,800 円

Entree
Tour du jour façon de GENIE'S
本日のトゥール ジーニーズスタイル

Potage saison
季節のポタージュ

Main
Filet de canette rôti sauce vin rouge
鴨のロースト ソースボルドレーズ

又は

Bœuf à la bourguignon
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風“ブルギニョン”

又は

Pavé de daurade rôti crème de champignon accent de truffe
愛媛県産真鯛のロースト シャンピニョンのピューレ、トリュフのアクセント

又は

Filet de bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレのグリル 4種のペッパーソース（+ 2,000 円）

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



## 【 GENIE'S ランチコース 】
## GENIE'S LUNCH COURSE MENU

3,800 円

Entree
Tour du jour façon de GENIE'S
本日のトゥール ジーニーズスタイル

Pavé de daurade rôti crème de champignon accent de truffe
愛媛県産真鯛のロースト シャンピニョンのピューレ、トリュフのアクセント

Main
Filet de canette rôti sauce vin rouge
鴨のロースト ソースボルドレーズ

又は

Bœuf à la bourguignon
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風“ブルギニョン”

又は

Échine de porc rôti sauce champenoise
スペイン産熟成豚“ラルポーク”のロースト シャンパンクリームソース

又は

Filet de bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレのグリル 4種のペッパーソース

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

# GENIE'S
ディナーコース

# GENIE'S DINNER COURSE MENU

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS





## 2,500 円

### Entree
Tour du jour façon de GENIE’S
本日のトゥール ジーニーズスタイル

### Main
Filet de canette rôti sauce vin rouge
鴨胸肉のロースト ソースボルドレーズ
又は
Suprême de volaille grillé sauce champenoise
山梨県産信玄鶏胸肉のグリル シャンパンクリームソース
又は
Pavé de daurade rôti crème de champignon
愛媛県産真鯛のロースト、シャンピニョンのピューレ、トリュフのアクセント
又は
Filet de bœuf grillé Filet de Bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレ肉のグリル 4 種のペッパーソース（+ 2,000 円）

### Dessert
デザート（4 種の中からお選び下さい）

- ホワイトチョコレートのパンナコッタ
- クレームダンジュ
- 季節のシャーベット
- 本日のデザート

### Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

## 【 GENIE'S ディナーコース 】
## GENIE'S DINNER COURSE MENU

### 3,500 円

Entree
Tour du jour façon de GENIE'S
本日のトゥール ジーニーズスタイル

Fricasseé de volaille et mosaique de pomme de terre accent de bardane
山梨県産信玄鶏のフリカッセと茸とメークインのモザイク、牛蒡のアクセント

Main
Filet de canette rôti sauce vin rouge
鴨胸肉のロースト ソースボルドレーズ
又は
Pot-ou-feu a la façon de GENIE'S
牛肉と季節野菜のポトフ、ジーニーズスタイル（+ 500 円）
又は
Pavé de daurade rôti crème de champignon
愛媛県産真鯛のロースト、シャンピニョンのピューレ、トリュフのアクセント
又は
Filet de Bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレ肉のグリル 4 種のペッパーソース（+ 2,000 円）

Dessert
デザート（4 種の中からお選び下さい）

- ホワイトチョコレートのパンナコッタ
- クレームダンジュ
- 季節のシャーベット
- 本日のデザート

Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



## 【 GENIE'S ディナーコース 】
## GENIE'S DINNER COURSE MENU

### 4,500 円

Entree
Tour du jour façon de GENIE'S
本日のトゥール ジーニーズスタイル

Fricasseé de volaille et mosaique de pomme de terre accent de bardane
山梨県産信玄鶏のフリカッセと茸とメークインのモザイク、牛蒡のアクセント

Pavé de daurade rôti crème de champignon
愛媛県産真鯛のロースト、シャンピニョンのピューレ、トリュフの香り

Main
Filet de canette rôti sauce vin rouge
鴨胸肉のロースト ソースボルドレーズ
又は
Pot-ou-feu a la façon de GENIE'S
牛肉と季節野菜のポトフ、ジーニーズスタイル
又は
Échine de porc rôti sauce champenoise
スペイン産熟成豚“ラルポーク”のロースト シャンパンクリームソース
又は
Filet de Bœuf grillé sauce quatre poivre
宮崎県産霧峰高原牛フィレ肉のグリル 4 種のペッパーソース（+ 2,000 円）

Dessert
デザート（4 種の中からお選び下さい）

- ホワイトチョコレートのパンナコッタ
- クレームダンジュ
- 季節のシャーベット
- 本日のデザート

Café
コーヒー

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

## 7,500 円

Entree

Tour du jour façon de GENIE'S

**本日のトゥール ジーニーズスタイル**

Navarin d'homard et st-jacque parfume au epice

**オマール海老とホタテ貝のナヴァラン、スパイスのアクセント**

Pave de lotte et foie gras à la Rossini

**鮟鱇とフォアグラのミルフィーユ ロッシーニ風**

Main

Filet de canette rôti sauce vin rouge

**鴨胸肉のロースト ソースボルドレーズ**

又は

Pot-ou-feu a la façon de GENIE'S

**牛肉と季節野菜のポトフ、ジーニーズスタイル**

又は

Côte d' agneau rôti sauce aromatise

**仔羊背肉のロースト、ソースアロマティゼ**（+ 1,000 円）

又は

Filet de Bœuf grillé sauce quatre poivre

**宮崎県産霧峰高原牛フィレ肉のグリル 4 種のペッパーソース**（+ 2,000 円）

Dessert

**デザート**（4 種の中からお選び下さい）

- ホワイトチョコレートのパンナコッタ
- クレームダンジュ
- 季節のシャーベット
- 本日のデザート

Café

**コーヒー**

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



【 GENIE'S ディナーコース 】
GENIE'S DINNER COURSE MENU

## 10,000 円

シェフが厳選した旬の食材を贅沢に使用したお任せコースです。
内容はスタッフまでお尋ね下さい。

Anniversary menu

**アニヴァーサリーメニュー**

Chef's recommended full course

**シェフおすすめコース**

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

## 【 2019 GENIE'S GRAND MENU 】手軽な一品
## PETITS ENTRÉE

食材1つ1つこだわり抜いた前菜

Champignons français et sautés de quatre champignons façon Bordeaux
フランス産ジロル茸と4種の茸のソテー、ボルドー風 1,200 円

Légumes saisonniers à la tomate "Ratatouille"
ニース風季節野菜のトマト煮込み“ラタトゥイユ” 900 円

Œufs fumés et salade de pommes de terre fumées à la rose de porc
燻製たまごと豚バラスモークのポテトサラダ 800 円

Sauce cuite à basse température de sauce de poitrine de poulet japonais (Shingen-Dori) Lavigot
信玄鶏胸肉の低温調理 ソースラヴィゴット 1,200 円

Pate de Campagne fait maison de porc de marque japonaise (Sangenton)
三元豚の自家製 パテドカンパーニュ 1,100 円

Gratin de crème de pommes de terre (Mekin) et gruyère "Dauphinoise"
メークインとグリュイエールチーズのクリームグラタン“ドフィノワーズ” 1,000 円

Jambon espagnol "Hamon Serrano"
スペイン産生ハム“ハモンセラーノ” 900 円



## 温かい一品
## ENTRÉE CHAUD

ワインの友達が勢揃い、温かく香り高く　美味しさを体感できる温度で。

Pot-ou-feu façon de Genie's
長時間煮込んだ牛肉と野菜のポトフ 1,500 円

Bœuf à la bourguignon
牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 1,800 円

Fricassée d' escargot et navet à l'herbes
エスカルゴと小かぶのフリカッセ 香草バター風味 1,500 円

Omelette de truffe sauce périgueux
トリュフのオムレツ ソースペリグー 1,400 円

Foie gras poêlé sauce bigarade
フォアグラのポワレ ソースビガラード 2,200 円

## サラダ
## SALADE

贅沢な高級フレンチのソースを使ったスペシャリテ

Salade de crevette et avocat sauce américaine
海老とアボカドのサラダ ソースアメリケーヌ 1,700 円

Salade de truffe accent de noix
トリュフと葉物野菜のメランジェ、くるみのアクセント 1,800 円



※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

## 【 2019 GENIE'S GRAND MENU 】シェフ特製料理
## Spécialités du chef

表面を香ばしく焼き上げジューシーに。火と熱を巧みに使い分け、素材の鼓動を聞く。
熟練された職人技がグリル料理の要。

Entrecôte grillé sauce bordelaise
牛リブロースのグリル ソースボルドレーズ (200g) 4,200 円

Côte d'agneau grillé et moutarde
仔羊背肉のグリル フランスディジョン産マスタード添え (2piece) 4,500 円

Filet de volaille grillé sauce champenoise
山梨県産信玄鶏胸肉のグリル、シャンパンクリームソース 3,000 円

Filet de canard rôti sauce quatre poivres
鴨胸肉のロースト 4 種のペッパーソース 4,000 円

Echine de porc rôti à la grand mérè
スペイン産熟成豚 "ラルポーク" のロースト グランメール風 3,300 円



## 【 2019 GENIE'S GRAND MENU 】食事の最後に
## FIN

食事の最後を締めくくる、至福の喜び！

### デザートメニュー
### Menu de desserts

Glace et sorbet saison
バニラアイスクリーム 又は 季節のシャーベット
各 600 円

Panna Cotta aux chocolatte
ホワイトチョコのパンナコッタ、果物のアクセント
1,000 円

Yaourt de maison
自家製ヨーグルト "ケフィア" アカシアのハチミツと
1,000 円

Crème Brulee
シェフ特製クレームブリュレ
1,000 円

Crème d ange comport de fruits de saison
クレームダンジュ、ミックスベリーのコンポート
1,000 円

### カフェメニュー
### Café & tea

| | |
|---|---|
| GENIE'S ブレンドコーヒー（バリスタ世界一監修） | 600 円 |
| アイスコーヒー | 600 円 |
| カフェラテ (HOT, ICED) | 700 円 |
| カフェモカ | 700 円 |
| キャラメルマキアート | 700 円 |
| エスプレッソ (SINGLE, DOUBLE) | S 600 円 / W 800 円 |
| ティー (HOT, ICED) | 600 円 |
| カモミールティー | 600 円 |
| ペパーミントティー | 600 円 |
| レモンジンジャーティー | 600 円 |



※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

# 【 DRINK 】グラスワイン
Les vins au verre

## CHAMPAGNE ≪シャンパーニュ≫

**グラスシャンパン** Coupe de champagne — ASK
詳細はスタッフまでお申し付けください。

## BLANC ≪白ワイン≫

**テラザス レゼルヴァ トロンテス** Terrazas Reserva Torrontes — 2016 — 900
アルゼンチン／メンドーサ ［造り手］テラザス ［品種］トロンテス
華やかなアロマと清涼感溢れる果実味が大人気。カジュアルに楽しみたい、爽やかな白ワインです。

**コート・デュ・ローヌ ブラン（E.ギガル）** Côte du Rhône Blanc (E.Guigal) — 2014 — 1,200
フランス／ローヌ ［造り手］イー・ギガル ［品種］ヴィオニエ、ルーサンヌ、クレーレット、マルサンヌ、ブールブーラン
白い花やアプリコット、白桃、アカシアなど、ヴィオニエの特徴がはっきりと出たアロマ。フルーティで軽やかな味わい。

**クレンデネンファミリー“ゲヴェルツトラミネール ル・ボン・クリマ”** Clendenen Family “Gewürztraminer Le Bon Climat” — 2016 — 1,300
アメリカ／カリフォルニア ［造り手］クレンデネンファミリー ［品種］ゲヴェルツトラミネール
微かなバラの花びらの香りとアジア系のフルーツの香りが感じられる、フレッシュでスパイシーなワイン。

**クラウディ・ベイ“ソーヴィニヨンブラン”** Cloudy Bay "Sauvignon Blanc" — 2017 — 1,400
ニュージーランド／マールボロ ［造り手］クラウディ・ベイ ［品種］ソーヴィニヨンブラン
凝縮した風味ながら酸味が活きたエレガントな味わい。１日に四季があると言われるほどのニュージーランドならでは。

**ケンウッド V シックス・リッジズ シャルドネ** Kenwood V Six Ridges Chardonnay — 2016 — 1,500
アメリカ／カリフォルニア ［造り手］ケンウッド・ヴィンヤーズ ［品種］シャルドネ
リンゴや白桃を思わせるフルーティーな風味に、バニラやトロピカルフルーツ、スパイスの香りが加わる。クリーミーで芳醇な味わいと非常に長い余韻をもたらす。

## ROUGE ≪赤ワイン≫

**ティリア マルベック・シラー** Tilia Marbec Syrah — 2017 — 1,000
アルゼンチン／メンドーサ ［造り手］ティリア ［品種］マルベック、シラー
ブラックベリーを思わせるリッチな風味と、甘いスパイスを思わせる味わい。憩いの樹「菩提樹」を冠するワイン。

**ラ・ベンディミア** La Vendemia — 2015 — 1,200
スペイン／リオハ ［造り手］パラシオス・レモンド ［品種］ガルナッチャ、テンプラニーリョ
「プリオラートの４人組」の一人、「アルバロ・パラシオス」がボデガで指揮を執る、果実味溢れるモダンなタイプのワインです。

**オーボンクリマ“ツバキラベル”ピノノワール** Au Bon Climat “TSUBAKI Label” Pinot Noir — 2016 — 1,400
アメリカ／カリフォルニア ［造り手］オーボンクリマ ［品種］ピノノワール
熟したラズベリーなどの芳醇な香りに心地よい花々のニュアンスと柔らかなタンニン。とてもバランスの良いミディアムボディのピノノワール。

**シャトー・ラセーグ** Château Lassègue — 2007 — 1,600
フランス／ボルドー／サンテミリオン ［造り手］シャトー・ラセーグ ［品種］メルロ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン
カベルネフランの熟したリッチな性質に、豊かなメルロの個性がマッチ。エレガントかつ複雑味を楽しめるピエール・セランのフランス凱旋作品。

**ケンウッド V ジャック・ロンドン ソノママウンテン CS** Kenwood V Jack London Sonoma Mountain CS — 2014 — 1,700
アメリカ／カリフォルニア ［造り手］ケンウッド・ヴィンヤーズ ［品種］カベルネソーヴィニヨン、シラー
ドライチェリーやブラックラズベリーを思わせる芳醇な香りに、ほんのりバニラの香りが溶け合った芳醇で複雑な香りと豊かなフルボディの味わい。

GENIE'S TOKYO LE FRANÇAIS

※グラスワインすべては 90cc でのご提供です。



# 【 DRINK 】カクテル
Original Genie's Cocktail / Cocktail / Wine Cocktail

## GENIE'S “ジャーカクテル”

**カシスオレンジ** 1,000
＜カシスリキュール、オレンジ＞

**カンパリグレープフルーツ** 1,000
＜カンパリ、グレープフルーツ＞

**クランベリー・クーラー** 1,000
＜アマレット、クランベリー、オレンジ＞

**ダージリン・クーラー** 1,000
＜ティーリキュール、ラズベリーリキュール、ジンジャーエール＞

**チャイナブルー** 1,000
＜ライチリキュール、グレープフルーツ、トニック＞

**トロピカル・ファジーネーブル** 1,000
＜ピーチリキュール、マンゴーリキュール、オレンジ＞

**パッソアナナス** 1,000
＜パッションフルーツリキュール、パイン、トニック＞

**ベリル・ストリーム** 1,000
＜ピーチリキュール、グレープフルーツ、パイン＞

**フランボワーズ・モーニ** 1,000
＜ラズベリーリキュール、グレープフルーツ、トニック＞

**マンゴヤン・ココパイン** 1,000
＜マンゴーリキュール、ココナッツリキュール、パイン＞

**ミスティア・スカッシュ** 1,000
＜マスカットリキュール、レモン、ソーダ＞

**メロンジーナ** 1,000
＜メロンリキュール、オレンジ、ソーダ＞

フルーツとスパイスの旨味の詰まった
**自家製サングリア（ロッソ or ビアンカ）** 1,100
［ ジャグ（約４～５杯分）］ 3,800

甘くてほろ苦いイタリア定番のレモンのお酒！
**自家製 リモンチェッロ**
［ ショット ］ 700
［ ソーダ ］ 1,000

## GENIE'S “Original Mojito”

［ ジャグ（4～5杯分）］4,500

定番のホワイトラムですっきりと
**プラチナモヒート** 1,200

ダークラムの風味豊かな
**ゴールデンモヒート** 1,200

フルーツピューレでちょっぴり甘めの
**フルーツフレーバー モヒート** 1,300

| | | |
|---|---|---|
| キウイモヒート | マンゴーモヒート | パッションフルーツモヒート |
| ピーチモヒート | ライチモヒート | グリーンアップルモヒート |
| バナナモヒート | ゆずモヒート | |

GENIE'S TOKYO LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

# 【 DRINK 】カクテル
## Original Genie's Cocktail / Cocktail / Wine Cocktail

## GIN
ボンベイ・サファイア / タンカレー No.10 (+100)

| | | |
|---|---|---|
| ギムレット | Gimlet | 1,000 |
| ジン・トニック | Gin & Tonic | 900 |
| ジン・バック | Gin Buck | 900 |
| シンガポール・スリング | Singapore Sling | 1,000 |
| ネグローニ | Negroni | 1,000 |
| ホワイトレディ | White Lady | 1,000 |
| マティーニ | Martini | 1,100 |

## VODKA
スミノフ・ブラック / グレイグース (+100)

| | | |
|---|---|---|
| ウォッカ・トニック | Vodka Tonic | 900 |
| カミカゼ | Kamikaze | 1,000 |
| コスモポリタン | Cosmopolitan | 1,000 |
| シー・ブリーズ | Sea Breeze | 1,000 |
| バラライカ | Balalaika | 1,000 |
| ブラッディ・メアリー | Bloody Mary | 1,000 |
| モスコー・ミュール | Moscow Mule | 1,000 |

## WINE COCKTAIL
All 1,000

| | | |
|---|---|---|
| アメリカン・レモネード | ＜レモネード、赤ワイン＞ | American Lemonade |
| オペレーター | ＜白ワイン、レモン、ジンジャーエール＞ | Operator |
| カーディナル | ＜カシス、赤ワイン＞ | Cardinal |
| カリモーチョ | ＜赤ワイン、コーラ＞ | Calimocho |
| キール | ＜カシス、白ワイン＞ | Kir |
| キール・ロワイヤル | ＜カシス、スパークリングワイン＞ | Kir royal |
| キティ | ＜赤ワイン、ジンジャーエール＞ | Kitty |
| スプリッツァ | ＜白ワイン、ソーダ＞ | Spritzer |
| ディタ・インペリアル | ＜ライチ、スパークリングワイン＞ | Dita imperial |
| ベリーニ | ＜ピーチネクター、スパークリングワイン＞ | Bellini |
| ホワイト・ミモザ | ＜グレープフルーツ、スパークリングワイン＞ | White mimosa |
| ミスティア・ロワイヤル | ＜ミスティア、スパークリングワイン＞ | Mistia royal |
| ミモザ | ＜オレンジ、スパークリングワイン＞ | Mimosa |

## RUM

| | | |
|---|---|---|
| エックス・ワイ・ジィ | X,Y,Z | 1,000 |
| キューバ・リブレ | Cuba Livre | 900 |
| ダイキリ | Daiquiri | 1,000 |
| ボストン・クーラー | Boston Cooler | 1,000 |
| キャプテン・モルガン スパイスド ゴールド<br>Captain Morgan Spised Gold | | s 900 / w 1,500 |
| パンペロ アニバサリオ<br>Pampero Aniversario | | s 1,000 / w 1,800 |
| ロン・サカパ センテナリオ 23 年<br>Ron zakapa Sentenario 23Y | | s 1,100 / w 1,900 |

## TEQUILA

| | | |
|---|---|---|
| テキーラ・サンライズ | Tequila Sunrize | 900 |
| マルガリータ | Margarita | 1,000 |
| メキシ・コーラ | Mexi Cola | 900 |
| ロングアイランドアイスティー | Long Lsland Lced Tea | 1,200 |
| ホセ・クエルボ エスペシャル<br>Jose Cuervo Espesial | | s 900 / w 1,500 |
| パトロン アネホ<br>Patron Anejo | | s 1,200 / w 2,000 |
| ポルフィディオ アネホ<br>Porfidio Anejo | | s 1,800 / w 2,800 |

## LIQUEUR

| | | |
|---|---|---|
| アマレット・ジンジャー ＜アマレット、ジンジャー＞ | Amaretto & Ginger | 900 |
| ウイニング・ラン ＜ピーチ、グレープフルーツ＞ | Winning Run | 1,000 |
| カルーア・ミルク ＜カルーア、ミルク＞ | Kahlua and Milk | 900 |
| スーズ・トニック ＜スーズ、トニック＞ | Suzu & Tonic | 1,000 |
| スプモーニ ＜カンパリ、グレープフルーツ、トニック＞ | Spumoni | 900 |
| セックス・オン・ザ・ビーチ ＜ミドリ、フランボワーズ、パイン＞ | Sex on the Beach | 1,100 |
| ピーチ・フィズ ＜ピーチ、グレナデン、ソーダ＞ | Peach Fizz | 1,000 |
| プルシア・アルモニ ＜プルシア、ウイスキー、ソーダ＞ | Prucia Harmonie | 1,000 |
| マリブ・コーク ＜マリブ、コーラ＞ | Malibu Coke | 900 |
| ミスティア・ジンジャー ＜ミスティア、ジンジャーエール＞ | Mistia & Ginger | 900 |
| レゲエパンチ ＜ピーチ、ウーロン＞ | Reggae Punch | 900 |
| イエーガー・アイスショット | Jäger Ice Shot | 700 |
| アブサン | Absinthe | 1,000 |

◆その他にも様々なリキュールご用意しております。
◆お好みに合わせてお作りさせて頂くこともできますので、お気軽にご注文下さい。

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



# 【 DRINK 】ビール・ブランデー・ウィスキー
## Beer, Fortified Wine, Whisky, Brandy



## BEER

| | | |
|---|---|---|
| ハイネケン（ドラフト） | Heineken (Draft Beer) | 800 |
| ハイネケン エクストラコールド（ボトル） | Heineken Extra Cold (Bottle) | 900 |
| ギネス（サージャー） | Guinness (Surger) | 1,000 |

## FORTIFIED WINE

| | | |
|---|---|---|
| ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ | Muscat de Beaumes de Venise | 900 |

### SHERRY

| | | |
|---|---|---|
| ティオ・ペペ | Tio Pepe | 1,000 |

### POIRTWINE

| | | |
|---|---|---|
| サンデマン 20 年 トウニーポート | Sandeman 20Y Tawny Port | 1,600 |

## BRANDY

### COGNAC

| | | |
|---|---|---|
| ヘネシー V.S | Hennessy V.S | 1,000 |
| レミーマルタン V.S.O.P | Remy Martin V.S.O.P | 1,200 |

### ARMAGNAC

| | | |
|---|---|---|
| シャボー X.O | Chabot XO | 1,400 |

### CALVADOS

| | | |
|---|---|---|
| ブラー グランソラージュ | Boulard Gland Solage | 1,200 |
| アドリアン・カミュ プリヴィレッジ | Adrien Camut Privilège | 2,800 |

### MARC

| | | |
|---|---|---|
| ヴィーユ マール・ド・ブルゴーニュ（L. ジャド） | Vieux Marc de Brugogne (LOUIS JADOT) | 1,300 |
| マール・ド・ブルゴーニュ D.R.C. 1994 | Marc de Bourgogne D.R.C. 1991 | 6,900 |

### GRAPPA

| | | |
|---|---|---|
| サルパ・ディ・ポーリ | Sarpa di Poli | 1,600 |
| バリーリ・ディ・サッシカイヤ | Barili di Sassicaia | 2,500 |

## WHISKY

### SCOTCH

| | | |
|---|---|---|
| オールド・パー シルバー<br>Old Parr Silver | | s 900 / w 1,500 |
| シーバスリーガル ミズナラ<br>Chivas Regal Mizunara | | s 900 / w 1,500 |
| ジョニーウォーカー ブルー・ラベル<br>Johnnie Walker Blue Label | | s 2,200 / w 3,500 |
| バランタイン<br>Ballantine's | 12 年<br>17 年<br>30 年 | s 900 / w 1,500<br>s1,300 / w 2,100<br>s 6,300 |
| ロイヤルサルート<br>Royal Salute 21Y | 21 年 | s 1,800 / w 2,800 |
| アードベッグ<br>Ardbeg 10Y | 10 年 | s 1,000 / w 1,800 |
| オーヘントッシャン<br>Aushentoshan 12Y | 12 年 | s 900 / w 1,500 |
| カリラ<br>Caol Ila 12Y | 12 年 | s1,000 / w 1,700 |
| グレンフィディック<br>Glenfiddich 12Y | 12 年 | s 1,000 / w 1,800 |
| グレンモーレンジ<br>Glenmorangie 18Y | 18 年 | s 1,600 / w2,600 |
| ザ・マッカラン<br>The Macallan 12Y | 12 年 | s 1,300 / w 2,100 |
| ザ・グレンリベット<br>The Glenlivet 12Y | 12 年 | s 900 / w 1,500 |
| タリスカー<br>Talisker 10Y | 10 年 | s 900 / w 1,500 |
| ボウモア<br>Bowmore 12Y | 12 年 | s 900 / w 1,500 |
| ラガヴーリン<br>Lagavulin 10Y | 16 年 | s 1,300 / w 2,100 |
| ラフロイグ<br>Laphroaig 10Y | 10 年 | s 1,100 / w 1,900 |

### BOURBON

| | | |
|---|---|---|
| アイ・ダブル・ハーパー<br>I.W.Harper | | s 800 / w 1,400 |
| フォアローゼス プラチナ<br>Four Roses Platinum | | s 1,300 / w 2,100 |
| ブッカーズ<br>Booker's | | s 1,100 / w 1,900 |
| ブラントン<br>Blanton's | | s 1,000 / w 1800 |
| メーカーズマーク<br>Maker's Mark | | s 800 / w 1,400 |
| ワイルドターキー<br>Wild Turkey 8Y | 8 年 | s 900 / w 1,500 |

### JAPANESE

| | | |
|---|---|---|
| 知多<br>Chita | | s 1,000 / w 1,800 |
| 白州<br>Hakushu 12Y | 12 年 | s 1,800 / w 2,800 |

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

# 【 DRINK 】ノンアルコール
## Herb Cordial, Soft Drink, Non Alcoholic

## *NABEGHLAVI*
*GEORGIAN NATURAL MINERAL WATER*

| | | |
|---|---|---|
| **ナベグラヴィ** | ［ 500ml ］ | 1,000 |

ジョージア国で生まれた
からだ よろこぶ 天然水

NABEGHLAVI
GEORGIAN NATURAL MINERAL WATER

世界一ミネラル含有量が多い
ナベグラヴィの
**主な成分**

| | |
|---|---|
| ミネラル総量 | 3,374mg |
| HCO3 重炭酸イオン | 2,500mg |
| 硬度 | 3,760mg |

※天然成分の為、採水時期によって若干数値が変動する場合があります。

▼▼詳しい情報はこちら▼▼
ナベグラヴィジャパン公式 HP
http://www.nabeghlavi.co.jp/

## *HERB CORDIAL* ～ハーブコーディアル～

ハーブコーディアルとは英国生まれのハーブドリンク。
全世界中のセレブ御用達のハーブコーディアルは、
ハーブの抽出液から作ったナチュラル飲料です。

| | |
|---|---|
| **エルダーフラワー**<br>（抗ウイルス、粘液の浄化） | 800 |
| **クランベリー&ハイビスカス**<br>（美肌効果、疲労回復、新陳代謝促進） | 800 |
| **ピンクジンジャー**<br>（消化促進、血行促進） | 800 |
| **ローズヒップ**<br>（風邪予防、コラーゲン生成補助、メラニン抑制） | 800 |
| **コムブッカ**<br>（美肌効果、疲労回復、新陳代謝促進） | 850 |
| **デトックス**<br>（抗ウイルス、抗アレルギー、食欲抑制） | 850 |

飲み方をお選び下さい。

**スパークリングウォーター**
or
**ミネラルウォーター**
or
**ホットウォーター**

## *SOFT DRINK*

| | |
|---|---|
| **100% オレンジジュース** | 600 |
| **100% グレープフルーツジュース** | 600 |
| **100% パイナップルジュース** | 600 |
| **クランベリージュース** | 600 |
| **トマトジュース** | 600 |
| **コカ・コーラ** | 600 |
| **コカ・コーラ ZERO** | 600 |
| **ドライジンジャーエール** | 600 |
| **ジンジャーエール**（辛口） | 600 |
| **ウーロン茶** | 600 |
| **ジャスミン茶** | 600 |

| | | |
|---|---|---|
| **い・ろ・は・すグラススパークリング** | ［ 300ml ］ | 750 |
| **ペリエ** | ［ 330ml ］/［ 750ml ］ | 800 / 1,300 |
| **シャテルドン** | ［ 750ml ］ | 1,800 |
| **エヴィアン** | ［ 750ml ］ | 1,000 |
| **スルジーヴァ** | ［ 750ml ］ | 1,000 |

## *NON ALCOHOLIC*

*ノンアルコールスパークリングワイン*

| | | |
|---|---|---|
| **セレブレ** | ［ 355ml ］ | 1,800 |

*ノンアルコールビール*

| | | |
|---|---|---|
| **零ＩＣＨＩ** | ［ 334ml ］ | 800 |

*ノンアルコール カクテル*

| | |
|---|---|
| **ジンジャー・レモネード**（ジンジャー、レモネード） | 800 |
| **シンデレラ**（オレンジ、パイン、レモン） | 800 |
| **ブルー・シエル**（グレープフルーツ、トニック） | 800 |
| **セーフ・セックス・オン・ザ・ビーチ**<br>（ピーチネクター、クランベリー、パイン） | 800 |
| **バージン・ブリーズ**<br>（クランベリー、グレープフルーツ） | 800 |
| **バージン・モヒート**<br>（ミント、ライム、ソーダ） | 950 |
| **ベリー・コラーダ**<br>（フランボワーズ、パイン、ミルク） | 850 |
| **モーリーフ・ヴェルデ**<br>（ジャスミンティー、キウイ、ライム） | 800 |

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

# 大人のための会員制プレミアム ラウンジ『夜会』のご案内

この度、GENIE'S TOKYOでは2次会に使い勝手の良い、 大人のための会員制プレミアムラウンジ『夜会』をスタートいたしました。

## ■ 23時以降の会員制プレミアムラウンジ『夜会』について ■

六本木のシンボル、東京ミッドタウンにて、真夜中に会員様だけのくつろげる空間。それが『夜会』です。

真夜中の六本木は曜日を問わず人が多く、
その人達に合わせてたくさんの雰囲気の良いお店があるものの、
真夜中でも本格的なお料理が食べられ、
選りすぐりのお飲み物が提供できるお店はごくわずかです。

そんなことから『夜会』プロジェクトは発足しました。

大人が真夜中でも楽しむためのラウンジ。
深夜のシメのクオリティを超えた料理とお酒が洗練された空間で楽しめる場所を創る。

構想から約1年かかりましたが、ようやくお客様にご満足頂ける隠れ家が完成いたしました。

お酒の種類も豊富に100種類以上、特にワインは 70種類以上のご用意がございます。
シェフおすすめのお酒のお供のお料理も取り揃えております。

**『夜会』会員権について**

| 更新費永久無料!! 6月末までのお得なキャンペーンです | |
|---|---|
| **ゴールド会員権 ＋ 選べるボトル(ワイン・シャンパン)3万円相当** | **プラチナ会員権 ＋ 選べるボトル(ワイン・シャンパン)5万円相当** |
| 大人の遊び場を増やせる<br>**夜会 ゴールド会員** | 個室が使用できる<br>**夜会 プラチナ会員** |
| **1. 初年度年会費3万円**<br>1年毎に更新費3万円がかかります。※キャンペーン期間中に入会いただければ更新料が退会まで永久無料になります。<br>**2. 会員限定深夜ラウンジの利用権**<br>23:00～28:00までの間、真夜中ラウンジ「夜会」がご利用いただけます。<br>**3. 会員限定の真夜中のスペシャリテをオーダーできる権利**<br>フレンチのグランシェフの作る真夜中に嬉しい『深夜限定スープたっぷりの牛肉と野菜のポトフ』を有料オーダーいただけます。※スペシャティの内容は変更することがございます。<br>**4. 各種イベント予約優先権**<br>年に数回、GENIE'S TOKYO内で行う(料理教室、ワインイベント、BBQパーティーなど)イベントのご案内をお送りいたします。また、参加ご希望の方は優先的にご予約を承ります。(各種イベントのご案内は、郵送にてご案内をお送りいたします) | **1. 初年度年会費5万円**<br>1年毎に更新費5万円がかかります。※キャンペーン期間中に入会いただければ更新料が退会まで永久無料になります。<br>**2. 会員限定深夜ラウンジの利用権**<br>23:00～28:00までの間、真夜中ラウンジ「夜会」がご利用いただけます。<br>**3. 会員限定の真夜中のスペシャリテをオーダーできる権利**<br>フレンチのグランシェフの作る真夜中に嬉しい『深夜限定スープたっぷりの牛肉と野菜のポトフ』を有料オーダーいただけます。※スペシャティの内容は変更することがございます。<br>**4. 各種イベント予約優先権**<br>年に数回、GENIE'S TOKYO内で行う(料理教室、ワインイベント、BBQパーティーなど)イベントのご案内をお送りいたします。また、参加ご希望の方は優先的にご予約を承ります。(各種イベントのご案内は、郵送にてご案内をお送りいたします。)<br>**5. 今後の付帯サービスにおける優先利用**<br>年に数回、GENIE'S TOKYOが主催する(お花見席優先予約権、クルーザーケータリングパーティーなど)イベントのご案内をお送りいたします。また、参加ご希望の方は優先的にご予約を承ります。(各種付帯サービスのご案内は、郵送にてご案内をお送りいたします。)<br>**6. 通常個室使用料の1万円が無料**<br>最大8名様までご利用いただける完全個室では、大切な人との記念日や重要な接待、あるいは食事会や小パーティーなど、様々なシーンでご利用いただけます。※事前予約必須となります。 |

※「夜会」時間帯のお食事メニューは、ディナーとは異なります。(コース料理などのご用意はございません)
※「夜会」定休日:日曜深夜。ランチ・ディナーは営業しております。

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS



夜会の特典：常に２ヶ月先まで予約でいっぱいの人気店［KEN'S CAFÉ］とのコラボレーションメニューをご提供しております

～メニュー例～

## 【 2018 GENIE'S MID NIGHT MENU 】 シェフのスペシャリテ
## SPÉCIALITÉ

Gateau Chocolat
［KEN'S CAFÉ］監修 **ガトーショコラ** 1,200円

氏家健治シェフ

年齢も一つしか変わらない、オーブンや焼くことに非常にこだわりを持つ二人の出会いは、当時ミッドタウン近くに住んでいた氏家シェフが「GENIE'S TOKYO」に通い始めたところから始まります。伊藤シェフの料理に感銘を受けた氏家シェフ。ときにはシェフに特別料理をオーダー。それに応えるために様々な料理を作る伊藤シェフ。
そんな二人の関係から“KEN'S CAFÉ”&“GENIE'S TOKYO”コラボチョコレートケーキが産まれました。
氏家シェフよりオリジナルクーベルチュールチョコレート「KEN'S」をご提供いただき、２人で日夜ジーニーズ東京の厨房にて試作を重ねて出来上がったのがこちらの商品です。
そしてフレンチレストランならではの、冷製と温製の盛合わせでご提供いたします。

Jeu de mariage tard dans la nuit
**深夜のマリアージュセット** 3,000円

［KEN'S CAFÉ］監修
ガトーショコラ
＋
サグランティーノ
モンテファルコ パッシート
グラス１杯

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS

※表示価格はすべて、税別の金額となっております。

テイクアウト専用メニュー

# 【coffret（コフレ）】

## シェフのお勧め

4 種類 3,000 円 ／ 6 種類 4,500 円

小さなガラスグラスに入れて提供する「ヴェリーヌ」スタイルの「前菜」メニューを6種ご用意しました。
異なる味わいの3層のムースやゼリーを重ね合わせて作っているのが特長で、
バリエーション豊かで、繊細な味わいのハーモニーを楽しめます。

### クラブ エ トマト

ズワイガニやトマトを使用したムースに野菜コンソメを重ねています。ズワイガニのコクとトマトの甘みと酸味の絶妙バランスを楽しめます。

### シャンピニオン ド ボア

ごぼうやマッシュルームを使ったムース、根菜とキノコなどを合わせました。森の恵み、土の香りを楽しめる逸品です。

### アメリケーヌ

オマールエビを使ったアメリケーヌソースとアボカドムースに、ごろっとしたシュリンプを組み合わせました。素材の旨味を贅沢に味わえます。

### フォアグラ ロワイヤル

濃厚でなめらかなフォアグラのムースと食感の良いくるみ・レーズンなどを組み合わせて作りました。濃厚さと食感のアクセントを楽しめます。

### レギューム セゾン

ズワイガニやトマトのムースと彩り鮮やかな野菜を組み合わせました。野菜の素材そのものの美味しさを味わえます。

### サーモン フロマージュ

クリームチーズ入りのコンソメにサーモンのムースを組み合わせました。可愛らしいピンクが見た目にも可愛らしく華やかな一品です。

※シェフのお勧め 4 種類はシェフのセレクトセットになります。セットの内容はお選びいただけません。予めご了承ください。

GENIE'S TOKYO
LE FRANÇAIS