

※こちらのコースをご注文のお客様から優先的に、桜に近い窓席のお席にご案内しております。

GENIE'S TOKYO
GRILL & WINE



Mumm Rosé マムロゼ

日本人画家レオナルド・フジタの薔薇を冠にした
気品あふれるロゼ。

※各メニューにマムロゼ1グラス付き



“六本木” 大人のお花見スペシャルコース 3/16 (金) ~ 4/15 (日)

六本木ミッドタウンの隠れ家でパノラマに広がるソメイヨシノをご覧いただきながら
Mumm Rosé と GENIE'S TOKYO の春限定特別創作料理のマリアージュをお楽しみください。

※桜が見える時期は開花状況により異なります。



Lunch

Sakura ¥3,500

Mumm Rosé 1 Glass

スモークサーモンのタルタル
アネットのアロマ

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

又は

スペイン産熟成豚“ラルボーク”の
ロースト 木の芽香るソースピカント

GENIE'S 特製デザート

Dinner

Printenier ¥7,500

Mumm Rosé 1 Glass

北海道産ズワイガニのパバロア
フィヌゼルの香り

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

海老とクレソンのシフォナード
栃木県産“とちおとめ”ドレッシング

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

メークインのポテトグラタン
スイス産グリエルチーズのアクセント

スペイン産熟成豚“ラルボーク”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と

銀座プラチナカレー

Dinner

Vent du sud ¥9,000

Mumm Rosé 1 Glass

北海道産ズワイガニのパバロア 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

海老とクレソンのシフォナード
栃木県産“とちおとめ”ドレッシング

フォアグラのポアレ
ソーススリーズ キルシュの香り

愛媛県産真鯛のロースト ソースピストゥ

仔牛ロース肉のロースト ソースロゼ

銀座プラチナカレー

GENIE'S 特製デザート

営業時間

[日～水] 11:00～15:00 (L.O 14:00) / 17:00～24:00 (L.O 23:00)

[木・金・土] 11:00～15:00 (L.O 14:00) / 17:00～28:00 (L.O 27:00)

TEL : 03-6434-9406 (ご予約はこちらまで)

〒107-0052 東京都港区赤坂 9-7-2 東京ミッドタウン プラザ 1F
<http://genies-tokyo.com/>