

XEX
TOKYO

ラグジュアリーレストラン “XEX TOKYO”にて
「Festa del Vino～ワイン祭り～」8月23日スタート！
コンセプトは月替わり！8月末からはワインの原料である“葡萄”収穫の祝祭を表現

融合レストランXEX（ゼックス）やイタリアンレストラン、ピッツァデリバリーのSALVATORE CUOMO（サルヴァトーレ クオモ）などを手掛ける、株式会社ワイズテーブルコーポレーション（代表取締役会長 兼 社長：金山 精三郎、本社：東京都港区六本木4-4-8）では、XEX TOKYO / Salvatore Cuomo Bros.において月替わりのコンセプトでお届けしているXEXコース(10,000円)の新コース「Festa del Vino～ワイン祭り～」を、2016年8月23日(火)より9月26日(月)まで提供いたします。

- ・ XEX TOKYOホームページ：<http://www.xexgroup.jp/tokyo/>
- ・ XEX グループFacebookページ：<https://www.facebook.com/xexinfo>
- ・ XEX グループInstagramページ：https://www.instagram.com/xex_info/

XEX TOKYOは、東京駅八重洲北口に直結している大丸東京最上階である13階に、約880平米の壮大な空間に広がるイタリアンと鉄板焼とバー&カフェが融合したラグジュアリーレストラン。大きな窓からは東京駅舎、丸の内ビル群、皇居までを一望でき、開放感溢れる寛ぎのひと時をお楽しみいただけます。イタリアンの「Salvatore Cuomo Bros.」、目の前で職人の技が楽しめる鉄板焼の「鉄板焼 An」、パリスタ世界チャンピオン、ポール・バセットの エスプレッソドリンクや日本を代表するショコラティエ辻口博啓によるLE CHOCOLAT DE Hのショコラ、シャンパーニュまでが楽しめる「The BAR & Cafe」の3つの空間から構成されているレストランです。

「XEXコース」について

料金：10,000円（税込）
提供期間：8月23日（火）～9月26日（月）
提供時間：（月～金）17:30 - 24:00（コースLO 22:30）
：（土・日・祝日）17:00 - 24:00（コースLO 22:30）
今月のコンセプト：Festa del Vino～ワイン祭り～



毎年この時期にワインの原料である葡萄の収穫が世界の各地で始まります。この収穫をお祝いする祝祭メニューとしてXEX TOKYO / Salvatore Cuomo Bros.のシェフ、田村 壘が考案いたしました。「ワイン祭り」というテーマにふさわしく、シャンパン、白、赤ワインと、全てのお料理にワインを取り入れた祝祭メニューです。

シェフ田村による目にも美味しい繊細な盛り付けと抜群の美味しさからなるお料理は、女性のお客様は勿論、ビジネスディナーや記念日ディナーでご利用いただく多くのお客様に大変好評をいただいております。

本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡みどり
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

Y's table
CORPORATION

XEX NEWS Vol.10

XEX Course

< Antipasto I >

鮑を柔らかく蒸してシャンパンのジュレで包み込んで
賀茂茄子のピュレと共に

< Antipasto II >

低温熟成のじゃがいものフリット
ゴルゴンゾーラのクリームと
シャルドネ&シラーのジャムを添えて

< Primo >

赤ワインとポルチーニを練り込んだタリアテッレ
ドライトマトのソース マスカットのデクスチャー

< Pesce >

白ワインで鮮魚をヴァポアレに
クリアガスパチョを注いで

< Carne >

黒毛和牛ヒレ肉のロースト
ワインの女王バルバレスコのソース
巨峰とデユカスパイスでアクセントを
or
(シャトーブリアン +2,000円)

< Dolce >

XEX東京シェフパティシエから
"Di mousse di vino bianco"
～ソーヴィニヨン・ブランのムース
サングリアで煮た無花果を添えて～

10,000円
(税込)



鮑を柔らかく蒸してシャンパンのジュレで包み込んで
賀茂茄子のピュレと共に



低温熟成のじゃがいものフリット
ゴルゴンゾーラのクリームとシャルドネ&シラーの
ジャムを添えて



赤ワインとポルチーニを練り込んだタリアテッレ
ドライトマトのソース マスカットのデクスチャー



白ワインで鮮魚をヴァポアレに
クリアガスパチョを注いで



黒毛和牛ヒレ肉のロースト
ワインの女王バルバレスコのソース
巨峰とデユカスパイスでアクセントを



XEX東京シェフパティシエから
"Di mousse di vino bianco"
～ソーヴィニヨン・ブランのムース
サングリアで煮た無花果を添えて～

本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡みどり
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



XEX NEWS Vol.10

Chef Profile



田村 塁 (Rui Tamura)
生年月日：1981年7月25日
出身：東京都
XEX TOKYO / Salvatore Cuomo Bros. Assistant Chef

モノづくりの仕事につきたいと高校生のころから考えるようになり、デザインの勉強と料理の勉強をするため、両方の専門学校に通う。当時アルバイトをしていたイタリア料理店(ピザ屋)の影響を受け、料理の道を志すことを決意。料理専門学校を卒業後、2006年にワイズテーブルコーポレーションに入社。フラッグシップであるXEX ATAGO GREENHILLSのSalvatore Cuomo Bros.で山根料理長のもと8年修行を積み、2013年XEX TOKYOのSalvatore Cuomo Bros.に配属される。「無駄なことは何一つない」というポリシーのもと、何事にも積極的にチャレンジし、「TOKYOの今」を伝える一皿を作り上げる。

Restaurant Information

<XEX TOKYO (ゼックス トウキョウ)>

所在地：
〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京13F
アクセス：
「東京駅」八重洲北口直結
電話番号：
03-6266-0065
ホームページ：
<http://www.xexgroup.jp/tokyo/>

◆Salvatore Cuomo Bros. (サルヴァトーレ クオモ プロス)

Lunch: 11:00 - 16:00 (LO 15:00)
Dinner: (月～金) 17:30 - 24:00 (LO 23:00)
(土・日・祝日) 17:00 - 24:00 (LO 23:00)

◆The BAR & Cafe (ザ バー アンド カフェ)

11:00 - 24:00(LO food 23:00 drink 23:30)

◆鉄板焼 An (テツパンヤキ アン)

Lunch: 11:00 - 16:00 (LO 15:00)
Dinner: 17:00 - 24:00 (LO 23:00)



■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時を、お客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX (ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を表現しております。

■会社概要 (2016年2月29日現在)

会社名 : 株式会社ワイズテーブルコーポレーション
代表者 : 代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎
所在地 : 東京都港区六本木4丁目4番8号
設立 : 1999年3月

株式市場 : 東証二部 (証券コード2798)
従業員数 : 連結721名 (臨時雇用者数は含んでおりません)
事業内容 : 各種飲食店の企画・開発・運営
店舗数 : 直営店53店舗、FC加盟店44店舗
URL : <http://www.ystable.co.jp/>

本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 山岡みどり
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

