



息をのむような景色が堪能できる「和」「伊」「パ」の融合レストラン  
XEX ATAGO GREEN HILLS  
イタリアン Salvatore Cuomo Bros.に  
新シェフ 小木曾 浩和 就任！  
シグネチャー料理を集めた特別コース「Massimo (マッシモ)」  
11月1日 (火) ～スタート！

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、2016年11月1日 (火) よりXEXのフラッグシップである「XEX ATAGO GREEN HILLS (ゼックス アタゴ グリーンヒルズ)」のイタリアンレストラン「Salvatore Cuomo Bros. (サルヴァトーレ クオモ Bros)」のシェフとして小木曾 浩和を招喚し、これを記念した特別コース「Massimo (マッシモ)」を期間限定でご提供いたします。

- ・ XEX ATAGO GREEN HILLSホームページ : <http://www.xexgroup.jp/atago/>
- ・ 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/](https://www.instagram.com/xex_info/)

新しく就任する小木曾はフランス料理で基礎を学び、その後イタリア料理人として転身。1997年 (30歳) から渡伊。約5年トスカーナを拠点としながらも、北、南、島の郷土料理を学んできました。帰国後はXEX DAIKANYAMA / Salvatore Cuomo Bros.のシェフを経て、歴史あるイタリア料理店でその腕を発揮し、ミシュランで一つ星を獲得した実績があります。彼の経験、感性、想像力とXEXが再び素晴らしい饗宴をお客様にお届けいたします。

## Chef Profile

### 小木曾 浩和 (Hirokazu Ogiso) 1968年1月 岐阜県出身



1985	岐阜県のフランス料理店に入社
1990	上京しイタリア料理人へ転身
1997	渡伊 トスカーナを中心にイタリア料理の修業を積む
2002	ワイズテーブルコーポレーション XEX DAIKANYAMA / Salvatore Cuomo Bros.のシェフに就任
2002	BiCE TOKYO スーシェフに就任
2007	BiCE TOKYO シェフ就任 - 2009年ミシュランで一つ星を獲得
2011	BiCE TOKYO 総料理長に就任
2012	ARMANI / RISTORANTE スーシェフに就任
2016	ワイズテーブルコーポレーション XEX ATAGO GREEN HILLS / Salvatore Cuomo Bros.のシェフに就任

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.13

## Special Course "Massimo"

XEX ATAGO GREEN HILLS / Salvatore Cuomo Bros.では小木曾のシェフ就任を記念した特別メニューを提供いたします。メニューについての年号は小木曾がそのメニューを考案した年です。シェフ小木曾のシグネチャーメニューを一つのコースに集結させた彼の集大成ともいえるコースです。

Antipasto1  
トスカーナのクロスティーニ 1997

Antipasto2  
海のパンツァネッラ  
バジルオイルとサフランと里芋のクリスタル 2002

Zuppa  
ボルロッチェ豆のスープ仕立て  
ザクロとフォアグラ 2004

Primo Piatto  
アーティチョークとスカンピのタリオリーニ 2009

Secondo Piatto  
熟成黒毛和牛サーロインと松茸の炭火焼き  
温州みかんのピュレと土 2016

Dolce & Caffè  
デザート & コーヒー

12,800円  
(税込・サービス料、チャージ別)



【トスカーナのクロスティーニ 1997】  
左：温かい鶏レバーペースト。香りと食感が楽しめる。  
右：ラルド・ディ・コロンナータとクルミのペースト。



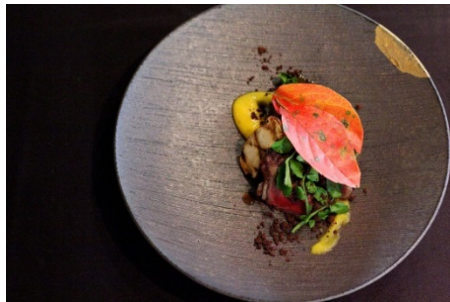
【海のパンツァネッラ バジルオイルとサフランと里芋のクリスタル 2002】  
海老・ヤリイカ・あさり・ムール貝などの魚介類をオリーブオイルと魚介の出汁、ピネガーで和えたパンをペースにしたサラダ。トッピングには雲丹とサフラン&里芋のチップを。



【ボルロッチェ豆のスープ仕立てザクロとフォアグラ 2004】  
イタリアではよく知られているボルロッチェ豆をじっくり煮込んでフォアグラと共にスープ仕立てにしました。



左：【アーティチョークとスカンピのタリオリーニ 2009】  
ミシュランで一つ星を獲得した時の一皿。ソテーしたアーティチョークとスカンピを組み合わせさせたタリオリーニ。海老のバターが隠し味に。



右：【熟成黒毛和牛サーロインと松茸の炭火焼き 温州みかんのピュレと土 2016】  
XEX ATAGO GREEN HILLSでの新作メニュー。熟成黒毛和牛をジョスバークリルオープンで松茸と共に炭火焼きにし、温州みかかんを低温でじっくりポイルしピュレ状に合わせました。土をイメージしたクッキー生地とカカオニブのアクセントと共に、和と伊の融合をテーマにした一皿。

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.13

## Restaurant Information

東京タワーを間近に眺められる地上180mの抜群のロケーションで、3つの異なる空間が楽しめる「XEX ATAGO GREEN HILLS」。世界の美食家たちから絶大な支持を受けるシェフ、サルヴァトーレ・クオモのイタリアンをベースに炭火焼の特別なオープンで焼き上げるお肉料理が自慢の「Salvatore Cuomo Bros.」。すき焼き・しゃぶしゃぶ・鍋料理のほか、四季を取り入れた会席をメインに、旬の江戸前寿司と天ぷらがカウンターで味わえる「tempura & sushi An」。そして外国人ミュージシャンによる生演奏と共に、趣向を凝らしたオリジナルのカクテルや厳選されたワインが楽しめるバーラウンジ「The BAR」。息をのむほどに美しい東京の夜景を眺めながら、大人だけの特別な時間を過ごせるプレミアムな空間です。

<XEX ATAGO GREEN HILLS (ゼックス アタゴ グリーンヒルズ) >  
所在地：〒105-6242 東京都港区愛宕2-5-1 MORIタワー42F  
アクセス：東京メトロ日比谷線「渋谷駅」3番出口から徒歩5分  
電話番号：03-5777-0065  
ホームページ：<http://www.xexgroup.jp/atago/>



Salvatore Cuomo Bros.

## ◆ Salvatore Cuomo Bros.

(サルヴァトーレ クオモ プロス)

Lunch 11:30 - 15:30 (LO 14:30)  
Dinner 17:30 - 22:30 (LO)

## ◆ tempura &amp; sushi An

(天ぷら &amp; 寿司 アン)

Lunch 11:30 - 15:30 (LO 14:30)  
Dinner 17:30 - 22:30 (LO)

## ◆ The BAR

(ザバー)

Cafe 11:30 - 17:00 (LO 16:30)  
Afternoon Tea 13:00 - 17:00 (LO 16:00)  
Bar 17:00 - 28:00 (LO 27:00)

## The BAR

## ■ 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](mailto:promotion@ystable.co.jp)

**Y's table**  
CORPORATION