



代官山で一足早いお花見を！
“SAKURA”がテーマのお料理&カクテルを
XEX DAIKANYAMAにて3月10日提供開始！

～ 代官山の新たな名所！テラスに咲き誇る桜を眺めながら贅沢なひと時を ～

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、2017年3月10日（金）よりXEX DAIKANYAMA（ゼックス 代官山）にて“SAKURA”メニューをスタートいたします。テラスに咲き誇る桜を愛でながら、一足先に代官山でお花見をお楽しみいただけるコース料理とカクテルをご用意いたしました。

- ・ XEX DAIKANYAMAホームページ： <http://www.xexgroup.jp/daikanyama/>
- ・ 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 グループLINE@アカウント： @xexinfo (<https://line.me/R/ti/p/%40xfj3522z>)

■ Salvatore Cuomo Bros. “SAKURA”コース

前菜、自慢のピッツァ、パスタ、魚料理、お肉料理の全てに“SAKURA”を取り入れたスペシャルコースをご提供いたします。なお、こちらのコースのメニューはアラカルトでもお楽しみいただけます。また、“SAKURA”コースにぴったりのカクテルもご用意いたしました。

“SAKURA”コース 6,800円（税込、サービス料別）

Antipasto

桜鯛のカルパッチョ 桜フレーバーのジュレ
桜の形をしたインサータ
（単品価格：1,500円）

Pizza

桜海老と二色のアスパラガス
モッツアレラチーズのピッツァ
（単品価格：1,800円）

Pasta

桜の木でスモークした自家製ベーコンと
ズッキーニ・舞茸のソース
桜をスタンプした円形のパスタ“コルツェッティ”
（単品価格：1,500円）

Pesce

桜鱈と帆立のムースを包んだ春キャベツのヴァブール
シャンパン風味のクリームソース キャビア添え
（単品価格：2,100円）

Carne

ハンガリー産鴨肉のロースト
桜の塩と桜島大根のフリコ添え
（単品価格：2,300円）

Dolce

桜のパバロア 白ワインゼリーのアクセントで
（単品価格：1,000円）



※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください

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.16

■ Salvatore Cuomo Bros. “SAKURA” カクテル

“SAKURA”をテーマにしたカクテルを3種ご用意いたしました。
サルヴァトーレとのお食事にぴったりのカクテルです。

- ・“SAKURA”スプモーニ 1,000円
カンパリを桜のリキュールに変えさっぱりと
春らしいカクテルに仕上げました。(写真左)
- ・“SAKURA”フィズ 1,100円
桜餅のような甘いテイストを炭酸とレモンで
合わせたカクテル。乾杯酒にぴったりのカクテルです。
(写真中央)
- ・“SAKURA”クーラー 700円
桜とパッションフルーツのトロピカル
ノンアルコールカクテルです。(写真右)



※表示価格は全て税込・サービス料別です

■ aburiyaki & sushi An “花見月 晩酌セット”

花見月を記念した特別セットをご用意いたしました。
旬の食材を楽しめる2ドリンク付きのお得なセット。気軽に晩酌
をお楽しみいただけます。

“花見月 晩酌セット”
4,500円(税込、サービス料別)
一ノ皿

蛤とうるい 飯だこ スナッペンどう
花わさび 桜鯛寿司
春ごぼうすり流し

二ノ皿
炭火焼き～桜鯛 竹の子 アスパラガス～
ドリンク2杯付

以下よりお選びいただけます
サワー各種・ジンジャーハイボール・ハイボール・
日本酒・焼酎・ワイン(赤・白)・生ビール



※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください

■ The BAR “SAKURA”カクテル & “夜桜”メニュー ～aburiyaki & sushi Anより～

桜の季節だけの特別カクテルや、aburiyaki & sushi Anからの特別
メニューを外国人シンガーのライブと共にお楽しみいただけます。

- ・“SAKURA”モヒート 1,700円
この時期限定のモヒート。お花見には欠かせない
カクテルです。(写真左)
- ・“SAKURA”マティーニ 1,600円
桜リキュールと最も相性の良いとされるジン。
ベルモットのドライさと桜のほんのりとした甘みが
絶妙にマッチした大人のカクテルです。(写真中央)
- ・“SAKURA”シャンパーニュ 1,200円
桜リキュールをシャンパーニュで割った乾杯酒。
まずはこのカクテルからお楽しみください。(写真右)
- ・“夜桜”メニュー ～aburiyaki & sushi Anより～
お重箱 1,450円(一人前) / おかもち 2,800円(二人前)
aburiyaki & sushi Anより旬の桜鯛や竹の子など春の恵み
を酒肴としてお届けいたします。



※表示価格は全て税込・サービス料別です

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.16

店舗情報

XEX DAIKANYAMA (ゼックス 代官山)

所在地：〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町11-1ラ・フェンテ代官山3F

アクセス：東急東横線代官山駅北口 徒歩3分

電話番号：03-3476-0065

ホームページ：<http://www.xexgroup.jp/daikanyama/>



◆Salvatore Cuomo Bros.

(サルヴァトーレ クオモ Bros.)

Lunch (月～金) 11:30 - 15:00 (LO 14:30)

Lunch (土・日・祝日) 11:30 - 15:30 (LO 15:00)

Dinner 17:30 - 24:00 (LO 23:00)



aburiyaki & sushi *An*

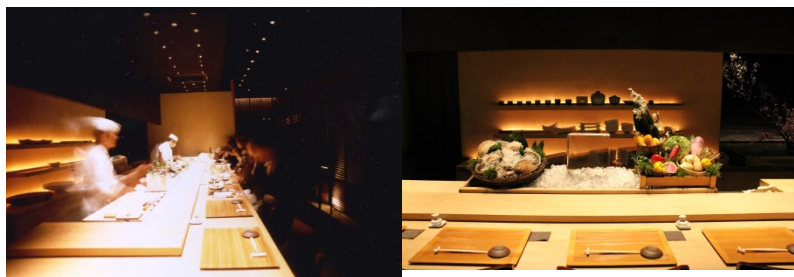
◆aburiyaki & sushi An

(炙り焼き & 寿司 アン)

Lunch (月～金) 11:30 - 15:00 (LO 14:30)

Lunch (土・日・祝日) 11:30 - 15:30 (LO 15:00)

Dinner 17:30 - 24:00 (LO 23:00)



The BAR

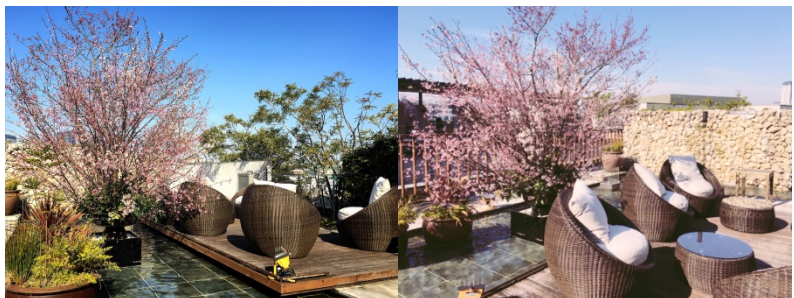
◆The BAR

(ザバー)

Tea 14:30 - 17:00 (LO 16:30)

Bar (月～土) 17:30 - 28:00 (LO 27:00)

Bar (日・祝) 17:30 - 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クレードな空間演出、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実現しております。

■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

