

# XEX

2019 XEX Strawberry Buffet が今季早くもスタート！  
XEX 日本橋 / XEX WESTにてランチタイム限定開催

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：東京都港区赤坂）では、2019年12月2日(月)からXEX 日本橋、2019年12月3日(火)からはXEX WESTにてストロベリーbufféの提供を開始いたします。毎年大好評のストロベリーbuffé。今季はシックな雰囲気と思い思いの苺スイーツをお楽しみください。



ストロベリーbuffé イメージ (XEX 日本橋)

待ちに待ったストロベリーbufféが今季は12月初旬から開催！  
XEXグループでは、旬の苺を心ゆくまで味わえるサルヴァトーレ クオモならではの伝統的なイタリアンドルチェをアレンジしたものや、人気の定番スイーツを取り入れたパティシエこだわりセレクションをご用意。XEX 日本橋では月ごとにテーマを変えてご提供。また、XEX WESTでは“Aromatic Strawberry ～魅惑の香り～”と題しデザートに香りの要素を加え、ハーブやスパイスを見事なまでに苺に合わせたスイーツを展開。ランチタイムのお食事の後は苺づくしのスイーツをぜひお楽しみください。

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

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 プロモーショングループ  
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)

Y's table  
CORPORATION

■“ストロベリーbuffe” おすすめメニューとこだわりポイント

【フレジェ】



フレッシュな苺とカスタードクリームを贅沢に使ったフランスの伝統菓子。

【苺のオペラ】



今季おすすめ！甘酸っぱい苺シロップでたっぷり纏わせた気品溢れる濃厚なケーキ。

【苺のチョコタルト】



苺風味の生地に真っ赤なグラサージュを流したチョコタルト。華やかな見た目が目を引く一品。

【苺のロールケーキ】



苺クリームとジャムを巻いたロールケーキ。シンプルながらも素材を引き立たせる定番スイーツ。

【苺のパンナコッタ】



濃厚な苺のパンナコッタに甘酸っぱい苺のソースが格別な味わい。

【苺のシフォンケーキ】



苺パウダーを練りこみ、ふわふわに焼き上げたシフォンケーキ。

【苺のカヌレ】



苺のお酒をきかせた大人のお菓子。くぼみに入れた苺ソースがアクセント。

【苺のタルト】



これぞ苺！な人気デザート。さくさくのタルトにどっさり苺をトッピング。

## ■“ストロベリーbuffe” おすすめメニューとこだわりポイント

### 【苺のショコラ】



苺ソースを詰めたかわいいチョコレート。  
思わず全色食べちゃう可愛さと甘さ。

### 【苺のマチエドニア】



苺果汁たっぷりのゼリーは食後にぴったり。  
お口直しにどうぞ。

## ■ 関東/実施店舗 & プラン(ランチタイムのみ)

### ● XEX 日本橋

開催期間：2019年12月2日(月)～2020年5月末予定

今季はシックにイメージチェンジをして登場！苺を使って伝統的なデザートや人気の定番スイーツをアレンジし、月ごとにテーマを変えてご提供。12月のテーマは「クリスマス」。艶やかな苺スイーツをランチbuffeとともに楽しみください。

焼き立てナポリピッツァ・パスタ・前菜・新鮮野菜などお好きなだけお取りいただけるランチbuffe  
+  
ストロベリーbuffe(約20～25種)

ランチタイム限定 2,980円

※税込

※メイン付の場合は3,500円となります

※90分制となります

ご予約・お問い合わせ：03-3548-0065

ホームページ：

<http://www.xexgroup.jp/nihonbashi>



イメージ

## ■関西/実施店舗&プラン (ランチタイムのみ)

### ●XEX WEST 開催期間：ランチタイム限定 2019年12月3日(火)～2020年5月末予定

毎年大好評のストロベリーbuffeが、今季は“香り”とのコラボレーション!“Aromatic Strawberry ～魅惑の香り～”と銘打って、様々なハーブやスパイス・素材を各デザートに合わせてご提供致します。たくさんの苺と魅惑の香りに包まれながら、苺尽くしのスイーツbuffeをお楽しみください。



ストロベリーbuffe イメージ (XEX WEST)

#### ランチタイム限定「Aromatic Strawberry ～魅惑の香り～」

・Napoli Course 平日2,980円～ / 土日祝3,280円～ (前菜盛り合わせ、ピッツァorパスタ、メイン、ストロベリーbuffe)

・XEX Course 4,800円 (前菜盛り合わせ、ピッツァ、パスタ、魚、肉、ストロベリーbuffe)

※税込

※価格が変更となる場合がございます。詳しくは店舗へお問合せください。

ご予約・お問い合わせ：06-4795-0065

ホームページ：<http://www.xexgroup.jp/west>

## ■会社概要

### ■会社概要(2019年2月28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	株式上市場	：東証二部(証券コード2798)
代表者	：代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎	従業員数	：連結665名 (臨時雇用者数は含んでおりません)
所在地	：東京都港区赤坂8丁目10番22号	事業内容	：各種飲食店の企画・開発・運営
設立	：1999年3月	店舗数	：直営店54店舗、FC加盟店47店舗
		URL	：http://www.ystable.co.jp

### ■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実現しております。