

XEX

フレッシュ苺を心ゆくまで堪能！
“いちご食べ放題”がついた『XEX いちごフェス 2022』を
2022年3月1日(火)よりスタートいたします

「XEX (ゼックス)」やイタリアンレストランの「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 (代表取締役社長 : 船曳 睦雄、本社 : 東京都港区赤坂) が運営する「XEX ATAGO GREEN HILLS」「XEX TOKYO」「XEX 日本橋」にて2022年3月1日(火)より、フレッシュ苺の食べ放題がついた『XEX いちごフェス 2022』を3店舗同時開催いたします。



春を彩るスイーツbuffe

心踊る季節の春。2022年、XEX春のbuffeではこの季節だからこそ味わうことのできるみずみずしくも甘いフレッシュな苺の食べ放題と、苺をふんだんに使用した春らしいスイーツのラインナップが目白押しな『XEX いちごフェス 2022』を開催。「苺と蜂蜜のタルト」や「苺のショートケーキ」、「苺のパリ・プレスト」など、苺好きにはたまらないスイーツばかり。その中でも今回のイチオシは苺の形をした3色の“いちごもなか”！見た目から可愛く、好きなものを挟んで食べられるのが楽しいスイーツです。

もちろん、春の食材をふんだんに使用した料理の数々もご用意。春野菜の特徴の甘みやみずみずしさ、クセになる苦みを活かした本場イタリア料理。桜海老の香りが特徴の「桜海老と春野菜のピッツァ」や人気のリゾット「たっぷり春野菜と削りたてグラナパダーノで和えた濃厚リゾット」、肉厚な蛤と少しの苦味がクセになる菜の花を使用した「蛤と菜の花のアリオ・アリオ 唐墨(からすみ)」など、春だからこそ楽しむことのできるメニューをご用意いたしました。

甘い苺と本場のイタリアンを存分にお楽しみください。

※メニュー内容は店舗により異なりますので、予めご了承ください

■ フレッシュな苺が食べ放題！



旬なフレッシュ苺

2022年の春のbuffeは大人気の苺スイーツと一緒に「とちおとめ」や「あまおう」「紅ほっぺ」など甘くて美味しい苺が食べ放題！

この季節だからこそ味わえる、やわらかく水分の多い果肉や、噛むとみずみずしい果汁が口の中に広がり、さわやかな甘い香りが特徴な苺。

そんな苺を好きなだけ食べられるのは『XEX いちごフェス 2022』だからこそ。

苺と贅沢な時間をXEX GROUPでお過ごしください。

※仕入れにより苺の種類が異なります

■ 3色が可愛い！“いちごもなか”



3色が可愛い“いちごもなか”



お好きな組み合わせで

毎の形をした3色の“いちごもなか”。
全色制覇せずにはいられない可愛さが特徴です。見た目が可愛いだけではない毎型のもなかはサクサクで、皮だけで召し上がっていただいても美味しい品です。
中身はお好きな物をカスタマイズ。王道のつぶあんやこしあん、ワンポイントに白あんやマスカルポーネチーズなどをご用意。お好きな組み合わせに丸々のフレッシュ毎をサンドして、オリジナルの“いちごもなか”を味わってみてはいかがでしょうか？

■ 毎づくしのおすすめメニュー



毎と蜂蜜のタルト



毎のパリ・プレスト



毎のショートケーキ



毎のドーナツ



毎とピスタチオのムース



ピスタチオと毎のマカロン

■ XEX ブッフェの魅力



XEXブッフェの魅力は本場イタリアの味をお愉しみいただけるのはもちろん、シーズンごとで変わるブッフェシリーズも大好評。新鮮野菜をお愉しみいただけるサラダブッフェや季節の食材を使用した前菜からメインディッシュまで約70種類とバリエーションが豊富なのも魅力の一つです。自慢のナポリピッツァは約400℃の窯で焼き上げ、ブッフェのクオリティとは思えぬほどのもちもちとした生地と焼き立てをお召し上がりいただけます。食材や温度にこだわるからこそそのハイクオリティなブッフェをご用意しております。また、「XEX ATAGO GREEN HILLS」「XEX TOKYO」「XEX 日本橋」それぞれのオープンキッチンも目を引く存在。各店のシェフがキッチンで調理する姿を間近で見ることができます。

■ XEX ATAGO GREEN HILLS



自慢の景色と楽しむブッフェの数々

ビルの最上階からの絶景と色鮮やかなブッフェを同時に愉しめるのはXEX ATAGO GREEN HILLSだからこそ。春野菜をふんだんに使用した見た目も華やかなイタリアンブッフェの数々がずらっと並び、食欲をそそります。

味わい深いからすみを使用した「蛤と菜の花のアーリオ・オーリオ 唐墨」や、フレッシュ苺と濃厚なチーズのバランスが絶妙な「ゴルゴンゾーラと苺のニョッキ」など、春の季節だからこそ味わうことのできる、料理の数々をご用意。



蛤と菜の花のアーリオ・オーリオ 唐墨



ゴルゴンゾーラと苺のニョッキ



大人気！絶品ローストビーフ

【 XEX ATAGO GREEN HILLS 】
所在地: 〒105-6242 東京都港区愛宕2-5-1 MORIタワー42F
電話番号: 03-5777-0065 / ランチタイム: 11:30~15:00 (最終入店 14:00)
5,800円(税込サ別) ※90分制となります

■ XEX TOKYO



色鮮やかなbuffet

入り口を抜けると約50種類のbuffetや可愛らしいスイーツが出迎えてくれるXEX TOKYOのランチbuffet。
開放的な窓から入る心地よい自然光を感じながらbuffetを楽しむのも魅力の一つ。
春の旬な食材を味わえる「桜海老と春野菜のピッツァ」や大人気のカレーシリーズからはスパイスの効いた「ラムカレー」など、一度食べたらクセになる料理のラインナップをご用意いたしました。



桜海老と春野菜のピッツァ



ラムカレー



東京駅舎を一望

【 XEX TOKYO 】
所在地: 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京13F
電話番号: 03-6266-0065 / ランチタイム: 11:00~16:00 (LO.:15:00)
5,500円(税込サ無) ※100分制となります

■ XEX 日本橋



目にも鮮やかなbuffetの数々

ワンフロア約890㎡を独占し、店内は大きな窓ガラスに囲まれ開放的な空間が魅力的な「XEX 日本橋」。
広々とした自慢のオープンキッチンにずらっと並ぶ華やかなbuffetの数々は目でも愉ませてくれます。香りと食感が特徴でシェフのイチオシ「厳選豚と春野菜のフリカッセ」や、大人気のリゾットには「たっぷり春野菜と削りたてグラナパダーノで和えた濃厚リゾット」が登場。春の香りを感じる料理の数々をお楽しみください。



たっぷり春野菜と削りたてグラナパダーノで和えた濃厚リゾット



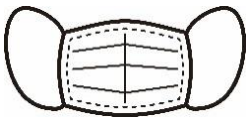
厳選豚と春野菜のフリカッセ



LIVE感溢れるオープンキッチン

【 XEX 日本橋 】
所在地: 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目4-3
YUITO/日本橋室町野村ビル4F
電話番号: 03-3548-0065 / ランチタイム: 11:30~15:30 (L.O. 14:00)
4,980円(税込) ※90分制となります

■新型コロナウイルス感染防止対策



スタッフのマスク着用を義務化



ご来店時の手指消毒のお願い



入り口を常時開放し十分な換気を徹底



buffetコーナーにビニール手袋を設置、着用のお願い

その他、お客様の触れる箇所を一定期間で消毒、咳エチケットのご協力と離席時マスク着用のご協力をお願いしております。また、発熱や咳などの症状が見受けられる方は入店をお断りさせていただく場合がございます。予めご了承ください。

■Instagram キャンペーン



豪華景品 計15組30名様に「XEX いちごフェス 2022」をペアご招待！！

— 応募方法 —

1. 公式アカウント@xex_infoをフォロー
2. 皆様のいちごに関する思い出フォトに"#XEXいちご食べ放題"をつけて、Instagramに投稿
3. ご応募完了

※2月1日(火)の投稿をリポストまたはストーリーにて@xex_infoをタグ付けしてシェアすると...当選率がUP!

※応募期間:2022年2月1日(火)~2月28日(月)迄

※計15組30名様(各店5組)をランチbuffetにペアでご招待致します
(ご来店店舗はこちらで指定させていただきます)

※景品のご利用期間は2022年3月31日(木)迄とさせていただきます

※ご当選者へのご連絡はDM(ダイレクトメッセージ)でご連絡いたします

XEX各店にご来店いただいた事のある方も、これからのご利用をお考えの方もぜひ、お気軽にご応募ください。

■会社概要

| | | | |
|-----|-----------------------|------|---|
| 会社名 | : 株式会社ワイズテーブルコーポレーション | 設立 | : 1999年3月 |
| 代表者 | : 代表取締役社長 船曳 睦雄 | 従業員数 | : 連結591名(2021年2月末時点) |
| 所在地 | : 東京都港区赤坂8丁目10番22号 | 店舗数 | : 直営店50店舗、FC加盟店36店舗 (2021年2月末時点) |
| | | 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」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、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。

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 広報 / 今瀬 久美
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

