



フレッシュな苺を好きなだけ！
“いちご食べ放題”がついた『XEX いちごフェス 2023』が
2023年3月1日(水)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2023年3月1日(水)より、毎年大好評なフレッシュ苺の食べ放題がついた『XEX いちごフェス 2023』を3店舗同時開催いたします。



旬の苺が食べ放題! 春を彩るスイーツbuffet

心踊る季節の春。毎年大好評のフレッシュ苺食べ放題がついた春のスイーツbuffet『XEX いちごフェス 2023』を2023年3月1日(水)より開催いたします。今年もフレッシュ苺が食べ放題なのはもちろん、春らしいスイーツのラインナップが目白押し。王道スイーツの「苺のショートケーキ」や「苺のロールケーキ」、見た目も華やかな「エディブルフラワーのリースケーキ」など、苺好きにはたまらないスイーツbuffetをご用意いたしました。自慢のイタリアンbuffetには、XEX各店のシェフが腕をふるい、春野菜の特徴である甘みやみずみずしさ、クセになる苦みを活かした料理の数々をご用意。香りから楽しめる桜海老や旬菜を使用したピッツアやパスタ、新鮮魚介や香草をアクセントに仕上げた前菜など、一度食べたならみつきになること間違いなし!

甘い苺と本場のイタリアンを心ゆくまで、お楽しみください。

■ 苺づくしのおすすめメニュー



苺のショートケーキ



苺レアチーズケーキ



苺のロールケーキ



エディブルフラワーのリースケーキ



薔薇のマドレーヌ



フレッシュ苺も食べ放題

※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

■ 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。新鮮野菜を使用した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こ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



自慢の景色と色鮮やかなブッフェ

ビル最上階からの絶景と色鮮やかなブッフェの数々を同時に愉しめるXEX ATAGO GREEN HILLS。色鮮やかな春野菜をふんだんに使用したシェフ自慢の華やかなイタリアンブッフェが並び、見た目や香りから五感を楽しませてくれます。味わい深いからすみを使用した「蛤と菜の花のスパゲッティ 唐墨をかけて」や、旬の魚介を使用した「海老とホタテ、筍のジェノベーゼ和え」は爽やかで濃厚なジェノベーゼソースと。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いたしました。



海老とホタテ、筍のジェノベーゼ和え



蛤と菜の花のスパゲッティ 唐墨をかけて



旬の食材を使用したブッフェの数々

【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



開放的な空間で楽しむブッフェ

開放的な窓から差し込む心地よい自然光を感じながら約50種類のブッフェや可愛らしいスイーツが楽しむことのできるXEX TOKYOのランチブッフェ。

旬の食材の香りとほろ苦さを味わえる「桜海老と春野菜のピッツアプリマヴェーラ」や濃厚な味わいの牡蠣を使用した「檸檬香る牡蠣のサフランリゾット」など、一度食べたならみつきになる料理が勢揃い。



桜海老と春野菜のピッツアプリマヴェーラ



檸檬香る牡蠣のサフランリゾット



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 (L.O.:15:00)
5,500円(税込サ無) ※100分制となります

■ XEX 日本橋



目にも鮮やかなブッフェの数々

旬な食材をふんだんに使用した色鮮やかな料理が並ぶ「XEX 日本橋」のブッフェ。店内は大きな窓ガラスに囲まれ開放的な空間で愉しめるのも魅力の一つ。

シェフのおすすめ料理には濃厚なチーズと味わう「そら豆とトリュフ、削りたてグラナ・パダーノチーズのリゾット」や春の食材をたっぷりを使用した「桜海老と筍、菜の花のアーリオオーリオスパゲッティ」などをご用意。春の香りを感じる料理の数々をお愉しみください。



そら豆とトリュフ、削りたてグラナ・パダーノチーズのリゾット



桜海老と筍、菜の花のアーリオオーリオスパゲッティ

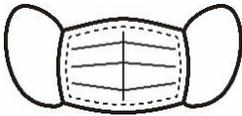


LIVE感溢れるオープンキッチン

【 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をしております。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。

■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575名(2022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51店舗、FC加盟店30店舗 (2022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

