

期間限定のメニューやプランが続々登場
「STEAK HOUSE XEX」「The BAR」「和食 An」



10月1日にリブランドしたXEX ATAGO GREEN HILLSの「STEAK HOUSE XEX」「和食 An」「The BAR」では、季節に合わせた様々なプランを開催いたします。2015年も残り2か月、クリスマス前のラストイベントとしてお楽しみ頂ける内容となっております。

01 | STEAK HOUSE XEX | BOROLIワイン「Barolo」と共に楽しむ一皿、和牛タンシチュー(5日間限定)



11月16日～11月21日までの期間限定メニュー

宮城産の漢方和牛(14種類のハーブをブレンドした飼料を、約8ヶ月間食べさせる旨みたっぷりの和牛)のタンを、ピエモンテのプレミアムワイン「BOROLI」で柔らかくなるまでしっかりと煮込んで仕上げた、風味豊かなタンシチューは心身ともに温まる一皿となりました。料理に使用したBOROLIワインの「Barolo」と共にお楽しみください。

- ・BOROLIワイン「Barolo」で煮込んだ宮城県産漢方和牛のタンシチュー 5,500円
- ・ピエモンテ州バローロアルバで造られた高品質なBOROLIワイン「Barolo」 glass 2,600円
- ・特別セット 5,500円+2,600円=8,100円 → 6,300円

02 | The BAR | 贅沢に使ったトリュフがたっぷりのバーガーとマティーニは11月16日～11月30日まで

熟成肉100%パテやスモークベーコン、トマトを挟みこんだジューシーなハンバーガー
 たっぶりのトリュフポートワインソースと、フレッシュトリュフ(秋トリュフ)を掛けて
 ・フレッシュトリュフハンバーガー(1日5食限定) 4,800円

ウオッカベースにゴディバのチョコレートやヘーゼルナッツのリキュールの風味がアクセント
 になった大人の匂なマティーニを。香り豊かなトリュフオイル、白トリュフスライスを乗せて
 ・白トリュフマティーニ 3,000円



03 | The BAR | 12月限定XEX SUNSET(17:30～19:00/LO18:45)シャンパンも含めたフリーフロプラン

「XEX SUNSET」

12月限定で「XEX SUNSET」として下記のドリンクをフリーフローにてご提供いたします。
イベント盛り沢山の12月に、モエ エ シャンドン モエ アンペリアルも含んだ内容充実の
プランとなりますので、ぜひ皆様とお楽しみ下さい。(除外日2015年12月22日～25日,31日)

<フリーフロー 4,980円>

- ・モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
- ・ドメーヌシャンドン シャルドネ ・ドメーヌシャンドン ピノノワール
- ・サントリー ザ プレミアム モルツ マスターズドリーム
- ・各種カクテル(オリジナルカクテルなど一部商品は除く)
- ・ソフトドリンク



* 上記の飲料代金は全て税・サービス料別となります。

04 | 和食 An | 北陸の背子蟹(せいこ蟹)を、11月初旬から約2か月しか食せない貴重な味



開禁日である11月6日から年内までしか食すことの出来ない、非常に貴重な背子蟹(雌)。ミソと身のほかに、舌の上でとろけるほどの味わいの「外子」と赤いダイヤと言われている「内子」の両方が楽しむことができます。
*冬の味覚の王者「越前かに」が雄のズワイガニ、「せいこ蟹」と呼ばれているものが雌で、25cm前後と「越前かに」に比べ小さめとなっております。

・せいこ蟹
出汁を効かせた三杯酢もしくは墨塩で
仕入れ状況によりお楽しみ頂けない場合もございます。 **2,400円**

05 | 和食 An | 今月のおすすめの“旬貢” 11月は「炙り秋刀魚」と「生いくら」握り



赤酢でめてから10日寝かし旨みを引き出した門脇料理長お薦めの炙りにぎり
・宮城産「炙り秋刀魚」 **一貫500円**

生筋子をたっぷり抱えた産卵期の銀鮭から取り出しほぐし割醤油に漬け込んだ
渾身の一品
・北海道産「生いくら」 **一貫900円**

06 | 和食 An | 北海道産、真鱈の旬のはしり“白子”をご賞味(1月初旬まで予定)



タラ、ホンダラとも呼ばれ、北太平洋に広く分布する大型のタラで高タンパク質・低脂肪でビタミンやミネラルも豊富で、特に女性に人気があります。
今回ご提供しております北海道産の真鱈は、今が旬のはしり。冬に味覚の代表的存在の白子は濃厚でクリーミーな味わいが口の中に広がります。白子の甘味、旨みを楽しむなら、やはりこだわり塩でお召し上がりをお勧めいたします。

・北海道産銀鱈の白子天ぷら又は焼き **1,800円**

07 | 和食 An | 日本酒セラーから選ぶ季節限定の日本酒、秋の黒龍「純吟三十八号」



厳選した山田錦から生み出される上質な米の旨みは、熟成を経てよりふくよかになりました。香味共に深まる秋限定の純米吟醸酒です。
黒龍ならではの水晶のような透明感のある旨みはさることながら、熟成の進んだまろやかな口当たりは、この時期にしか味わえません、この機会にぜひお楽しみください。

黒龍酒造が秋に出荷する限定の酒「黒龍 純米吟醸 純吟三十八号」

・グラス(120cc) **1,500円**
・2合 **2,200円**
・4合 **4,200円**

*上記の飲料代金は全て税・サービス料別となります。

Restaurant Information “XEX ATAGO GREEN HILLS”(ゼックス 愛宕 グリーンヒルズ)

◆STEAK HOUSE XEX 和食An
ランチ 11:30 - 15:30 (LO 14:30)
ディナー 17:30 - コース (LO 22:00)
アラカルト(LO 22:30)
住所: 〒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「神谷町駅」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/>

◆The BAR(ザ バー)
カフェタイム 11:30 - 17:00(LO 16:30)
アフタヌーンティー 13:00 - 17:00(LO 16:00)
バータイム 17:00 - 28:00(LO 27:00)

本リリースに関するお問い合わせ先
㈱ワイズテーブルコーポレーション 広報 大鶴泰子
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:otsuruyasuko@ystable.co.jp

