

# EX

7月1日スタート！ランチタイムに桃づくしを堪能！  
大人気のドルチェbuffe第3弾は“ピーチドルチェbuffe”  
～XEX WEST ほか系列店2店舗で開催～

The Kitchen Salvatore Cuomo 銀座では  
トロピカルドルチェbuffe同時開催！

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：東京都港区六本木4-4-8）では、2017年7月1日(土)から8月下旬までの期間限定で、XEX WEST / Salvatore Cuomo Bros.、The Kitchen Salvatore Cuomo KYOTO、The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYAの合計3店舗にて「ピーチドルチェbuffe」と題し、桃を使ったドルチェbuffeをランチタイムに提供いたします。

- ・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/%40xexinfo)(<https://line.me/R/ti/p/%40xexinfo>)



## ■“桃”づくしの「ピーチドルチェbuffe」のこだわりポイントとおすすめメニュー

ストロベリードルチェbuffe、抹茶ドルチェbuffeに次ぐXEXグループのドルチェbuffeの第3弾のテーマは“桃”。これからの時期に心ときめくフルーツの一つですが、XEXグループではサルヴァトーレ 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アレンジしたものなどをご用意いたしました。限られたランチタイムにどれもこれも食べたくなる種類豊富なラインナップ。これまでにない予約争奪戦が想定されるランチドルチェbuffeプランのご案内です。

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](mailto:promotion@ystable.co.jp)

**Y's table**  
CORPORATION

■“桃”づくしの「ピーチドルチェbuffe」のこだわりポイントとおすすめメニュー

【おすすめメニュー①：桃と木苺のズコット】

イタリアンドルチェの定番！ズコットを桃と木苺で仕上げました。ドーム型の丸い形がユニークなトスカナ生まれのクリームたっぷりのケーキです。ドームの中にはごろごろ入った桃と、木苺をアクセントに甘さを抑えたムースがたっぷり。見た目もキュートなズコットです。

【おすすめメニュー②：桃とフランボワーズのカンノーリ】

こちらもイタリアンドルチェの定番メニュー。中にはリコッタクリームがたっぷり入ったシチリアの定番菓子です。SEXでは桃とフランボワーズの果肉が入ったクリームをサクサクのパイで包みました。

【おすすめメニュー③：桃のズッパイングレーゼ】

シロップが滴るスポンジに、たっぷりの英国風クリームをトッピングしたイタリアらしいケーキ。今回は軽めに仕立てたカスタードクリームをベースにしたムースをトッピングしました。スポンジにはピーチフレーバーのシロップをたっぷりとしみこませ、瑞々しく爽やかなテイストに仕上げています。

【おすすめメニュー④：桃とチェリーのショートケーキ】

こちらは皆が大好きな定番スイーツ。たっぷりの桃とチェリーでショートケーキをトッピングしました。

【おすすめメニュー⑤：フランボワーズのチョコレートファウンテン】

チョコレートファウンテンでたっぷりのフランボワーズをお楽しみいただけます。チョコをかける作業だけでも、わくわくするデザートです。桃とラベンダーのマカロン、カラフルマシュマロ、スティックパイ、フレッシュパイナップル、フィアンティーヌ、カラスプレーチョコなどでお楽しみください。

※食材調達の関係で一部ご用意できない場合がございます



## XEX NEWS Vol.20

### ■実施店舗&メニュー情報

●XEX WEST / Salvatore Cuomo Bros.(ドルチェbuffe約20種)  
カプリコース(1,950円)・ナポリコース(2,850円)・XEXコース(4,800円)  
※コースのドルチェがピーチドルチェbuffeになります  
ご予約・お問い合わせ：06?4795-0065  
ホームページ： <http://www.xexgroup.jp/west>

●The Kitchen Salvatore Cuomo KYOTO(ドルチェbuffe約13種)  
buffeランチメイン1品チョイス(2,000円)・メイン2品チョイス(2,900円)  
ご予約・お問い合わせ：075-365-7765  
ホームページ： <http://www.kitchensalvatore.jp/kyoto/>

●The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA(ドルチェbuffe約15種)  
buffeランチ平日2380円(フリードリンク+380円)・土日祝2980円(フリードリンク付き)  
ご予約・お問い合わせ：052-564-0065  
ホームページ： <http://www.kitchensalvatore.jp/nagoya/>

### ■同時開催！トロピカルドルチェbuffe <The Kitchen Salvatore Cuomo GINZA>

系列のThe Kitchen Salvatore Cuomo GINZAでは、「トロピカルドルチェbuffe」を同時開催(7月3日～)いたします。夏を代表するフルーツ、マンゴーやパッションフルーツなどを使ったイタリアの伝統的なドルチェに加え、夏にぴったりのトロピカルドルチェを約15種類ご用意いたします。

(メニュー例)

- ・マンゴーパナコッタ
- ・パイナップルのパウンドケーキ
- ・トロピカルロールケーキ
- ・チョコバナナブラウニー
- ・マンゴーティラミス
- ・パッションフルーツのズッパイングレーゼ
- ・カンノーリ
- ・ココナッツファウンテン



●The Kitchen Salvatore Cuomo GINZA  
buffeランチ (2,000円)  
ご予約・お問い合わせ：03-3538-0565  
ホームページ： <http://www.kitchensalvatore.jp/ginza/>

### ■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。

#### ■会社概要(2017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  
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

株式上場市場：東証二部(証券コード2798)  
従業員数：連結682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52店舗、FC加盟店48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](mailto:promotion@ystable.co.jp)

