

EX NEWS Vol.21



美味しいお寿司&鉄板焼が深夜でも楽しめる
 六本木・星条旗通りの隠れ家レストラン
atelier 森本 XEX 9月2日(土)から深夜営業スタート!
9月1日(金)20:00~ローンチパーティ開催

アメリカを中心に活躍を続けるシェフ森本正治とコラボレーションし、人気を集める融合レストラン<atelier 森本 XEX (アトリエ モリモト ゼックス)>(運営: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)は、2017年9月2日(土)より深夜営業を開始致します。

【9月2日(土)以降の新・営業時間】

・鉄板焼(地下1階)	全曜日	17:30~24:00(LO22:30)
・鉄板焼(2階プライベートルーム)	月~木・日祝	17:30~24:00(LO22:30)
	金・土	17:30~27:00(LI/LO)
・寿司(1階)	月~土	17:30~27:00(LI/LO)
	日・祝	17:30~24:00(LO22:30)
・バー&ラウンジ(1階・2階)	月~土	17:30~27:00(LI/LO)
	日・祝	17:30~24:00(LO22:30)

深夜に楽しめる寿司&鉄板焼 メニュー紹介

これまで全てのフロアの営業を24時で終了しておりましたが、9月2日(土)より寿司フロアは日曜日と祝日を除き深夜3時までご注文可能。鉄板焼フロアも金曜日と土曜日は2階のプライベートルームを開放し、深夜3時まで鉄板焼ご注文いただくことができます。一軒目でのご利用はもちろん、二軒目、三軒目のお店としてもお楽しみいただくことができるようになります。※アラカルトのみ

■深夜(22時30分以降)メニュー例 (寿司フロアより)



江戸前握り 一貫 500円~



とろ甘エビのタルタル 森本スタイル 3,500円

- ・タラコわさび漬けの炙り 700円
- ・牡蠣(1ピース) 800円~
- ・平貝の磯辺焼き 900円

- ・本日の焼魚 1,400円
- ・おまかせにぎり(5貫) 4,500円
- ・特上にぎり(7貫+巻物) 7,500円

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 広報 山岡みどり
 TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



深夜に楽しめる寿司&鉄板焼 メニュー紹介

■深夜(24時以降)メニュー例 (鉄板焼フロアより)



A5ランク和牛シャトーブリアン50g 4,750円



水引バーニャカウダ カニ味噌のソース 1,900円

- ・オイスターフォアグラ 2,500円
- ・A5ランク和牛カイノミ(数量限定)50g3,000円
- ・A5ランク神戸牛サーロイン 50g7,000円

- ・アヒージョ(カキ・ホタテ・野菜) 2,400円
- ・バルメザンガレット 800円
- ・トリュフポテト 1,800円

■シェフ 森本 正治 について



1998年、人気料理番組であった「料理の鉄人」の3代目和食鉄人に抜擢されたシェフ森本。日本では番組の放映は終了するが、その後「アメリカ版料理の鉄人 Iron Chef America」として全米放送が行われ、一躍全米で人気を博す。

2001年フィラデルフィアに自身初のレストラン「MORIMOTO」をオープンし、2004年にはインド・ムンバイに「WASABI」をオープン。その後次々とレストランをオープンさせ、現在12店舗のレストランを運営している。オバマ大統領を常連客としてもつことでも知られる、まさに世界で活躍する一流シェフである。

■atelier 森本 XEX について

2005年10月六本木・星条旗通りに、鉄板焼と寿司、バー・ラウンジを有する融合レストラン「restaurant 森本 XEX」としてオープン。森本氏の和と洋の絶妙なエクソチックを味わえるお店として多くの美食家たちからの支持を獲得し、アメリカで絶大な人気を博していたことから「森本の日本のレストラン」としてハリウッドスターはじめ、多くのセレブリティが立ち寄る店として話題となりました。2007年、2008年2年連続でミシュランの1つ星を獲得。その後、2009年5月～2015年11月までリネーム営業。森本の味を求め海外からのお客様も多く、2015年11月末、再びコラボレーションが決定。名前を「atelier 森本 XEX」とし、独創的であらゆる食材を巧みに調理する森本スタイルを存分に表現するレストランを目指すべく<画家・美術家・工芸家・建築家などの芸術家が仕事を行うための 専用の作業場のこと>を意味する“アトリエ”冠しています。

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 広報 山岡みどり
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:m.yamaoka@ystable.co.jp



レストラン情報

◆鉄板カウンター(メインダイニング)(地下1階)◆

地下1階に設けられた鉄板カウンターがメインダイニング。大小二つの鉄板カウンターを有し、目の前で繰り広げられる鉄板職人の腕捌きを眺めながらのお食事はまさに贅沢の一言。素材のもつ味を職人が高い技術で調理していきます。視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚の五感すべてで料理をご堪能いただけます。

鉄板カウンター(大)：14席

鉄板カウンター(小)：8席

テーブル席：8席

中二階テーブル席：4席

個室：1室6席

◆寿司カウンター(1階)◆

白木一枚板の寿司カウンターで、旬のにぎり寿司をはじめ、和と洋のエクリクティックが味わえ、前菜はもちろん、鉄板からのお料理も楽しめます。カウンターに座り、肩ひじ張らずに食す寿司は寿司職人との会話も弾み、旬なネタを目の前に絶妙なタイミングで仕上げてくれます。

寿司カウンター：11席

個室：1室8席

◆プライベート鉄板カウンター(2階)◆

鉄板焼きをプライベートカウンター(個室)で贅沢にお楽しみいただける空間です。ビジネスディナーやお友達やご家族とのプライベートパーティなどに最適な空間です。

プライベート鉄板カウンター(個室)：10席

◆バー・ラウンジ(1階&2階)◆

気軽に世界の銘酒と共に、美味しい酒肴が楽しめます。シガーもご用意しております。鉄板焼や寿司をお楽しみいただいた後は、2階のラウンジスペースでゆっくりとおくつろぎください。暖炉に揺れる優しい炎がより大人な雰囲気演出します。

1Fバーカウンター：14席

1Fバーテーブル：8席

2Fラウンジ：20席



◆鉄板カウンター(地下1階)



◆寿司カウンター(1階)



◆プライベート鉄板カウンター(2階)



◆ラウンジ(2階)



◆バーカウンター(1階)

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 広報 山岡みどり
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

 Y's table
CORPORATION

XEX NEWS Vol.21

レストラン情報

atelier 森本 XEX

◆正式名称： atelier 森本 XEX
 和文： アトリエ 森本 ゼックス
 英文： atelier morimoto XEX
 カナ (ヨミ)： アトリエ モリモト ゼックス

◆オープン日： 2015年11月28日 (土)

◆住所：
 〒106-0032 東京都港区六本木7-21-19 I.K.N.六本木ビル

◆アクセス：
 ✓西麻布交差点から 外苑西通りを信濃町方面へ進み、信号一つ目を右折。二つ目の信号 (左側に“かおたんラーメン”) を右折し星条旗通りへ。六本木トンネルを越えた右側。
 ✓六本木交差点 (六本木駅) から外苑東通りを乃木坂方面に進み、信号 (出光ガソリンスタンド) を左折。星条旗通りに入り、六本木トンネルの手前左側。

◆電話番号：
 03-3479-0065

◆ホームページ：
<http://www.xexgroup.jp/morimoto/>

◆Facebook：
<https://www.facebook.com/xexinfo>

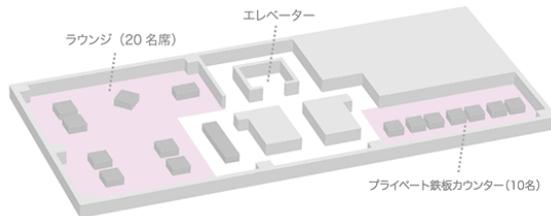
◆Instagram：
https://instagram.com/xex_info/

◆席数：111席
 (地下1階) 鉄板カウンター (大)：14席
 鉄板カウンター (小)：8席
 テーブル席：8席
 中二階テーブル席：4席
 個室：1室6席
 (1階) 寿司カウンター：11席
 個室：1室8席
 1Fバーカウンター席：14席
 1Fバーテーブル席：8席
 (2階) プライベート鉄板カウンター (個室)：10席
 ラウンジ：20席

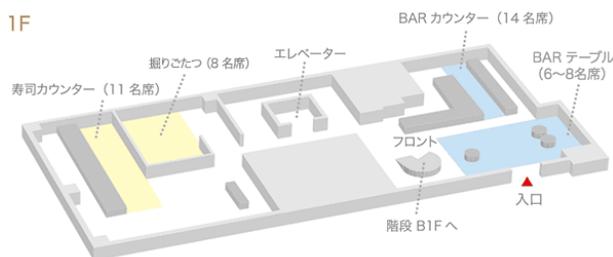
◆定休日：
 元日

◆チャージ/サービス料：
 チャージ無/サービス料10%
 2階プライベート鉄板カウンターのみ24時まで個室料20,000円

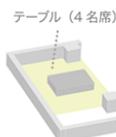
2F



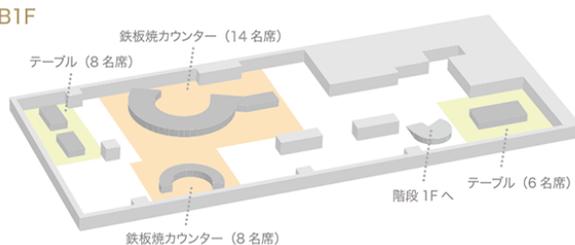
1F



B1F ロフト席



B1F



◆喫煙・禁煙：
 分煙

◆予約：
 受付可能

◆カード：
 VISA/MASTER/JCB/AMEX/ダイナース

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 広報 山岡みどり
 TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



