

XEX

見た目にも可愛い苺づくしのドルチェbuffe!
2018年3月までの期間限定で開催
-XEX 日本橋 ほか系列店合計4店舗で同時開催-

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、2018年1月15日(月)からXEX 日本橋およびXEX WESTほか系列店合計4店舗にて「Strawberry Fair～ストロベリーbuffe～」と題し、ランチタイムに苺を使ったドルチェbuffeの提供を開始いたしました。(期間：3月31日(土)まで)



ストロベリーbuffeイメージ (XEX 日本橋)

- ・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/
- ・XEX グループLINE@アカウント：@xexinfo(<https://line.me/R/ti/p/%40xfj3522z>)

昨年もデートや女子会・団体のお客様など多くの方にご利用いただき、予約もとれにくくなるほど大好評だったストロベリードルチェbuffeがパワーアップいたします。
XEXグループではより多くのお客様に喜んでいただくために、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に取り入れたものをご用意。特にXEX 日本橋ではスペースを拡張し、約20種類のスイーツを日替わりでご用意いたします。どれもこれも食べたくなる種類豊富なラインナップになっています。ランチタイムのコースやbuffeをお召し上がりの後に苺を使ったドルチェをお好きなだけお楽しみ下さい。

EXE NEWS Vol.25

■“莓”づくしの「ストロベリードルチェbuffe」のおすすめメニューとこだわりポイント

【おすすめメニュー①：莓のティラミス】

パティシエの1番のおすすめは、イタリアンドルチェの定番！莓のティラミス。莓のシロップに漬け込んだ甘いスポンジ・マスカルポーネが2層に重なり、フリーズドライのイチゴのパウダーで仕上げた絶妙な味わいのティラミスです。カフェインゼロ、リキュールは使っておりませんので、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



【おすすめメニュー②：莓のプロフィットロール】

パティシエの2番目のおすすめは、莓のプロフィットロール(シュークリーム)。中にはイチゴ風味のクリームが入っており、表面にはピンク色やマーブル模様などのチョコレートがかかった、見た目にも可愛いドルチェです。



【おすすめメニュー③：莓のミルフィーユ】

莓とカスタードクリームをたっぷり使用したミルフィーユ。ご提供は一口サイズになります(写真はイメージです)。パイ生地サクサクした食感と口どけなめらかなカスタードクリームがマッチしたドルチェです。



【おすすめメニュー④：イチゴタルト】

アーモンドの生地の上に、カスタードクリームと莓をふんだんにちりばめたイチゴタルト。真っ赤な莓は見た目も華やか。パティシエが莓を一つ一つ丁寧に重ねて仕上げております。瑞々しいフレッシュなイチゴの酸味と優しい甘さのカスタードクリームの組み合わせをお楽しみいただけます。



【おすすめメニュー⑤：莓とピスタチオのプチタルト】

莓、ブルーベリー、ブラックベリー、ラズベリーなど様々なベリーでおめかしした一口サイズの可愛いタルト。カスタードクリームやピスタチオ味の濃厚なバタークリームが入っているご満足いただけるドルチェになっています。お好きなタルトをお楽しみください。



【おすすめメニュー⑥：イチゴのショートケーキ】

ふわふわの白い生クリームでデコレーションした、優しい食感のストロベリーショートケーキ。あざやかな赤い莓に、ラズベリーやブルーベリーで彩りをプラス。莓の甘みと酸味がアクセントになった大人気のドルチェです。



XEX NEWS Vol.25

■「莓」づくしの「ストロベリードルチェbuffe」のおすすめメニューとこだわりポイント

【おすすめメニュー⑦：イチゴのマカロン・チョコレートファウンテン】

莓のバタークリームが入った莓味のマカロン。莓のつぶつぶをイメージしたセサミがなんとも可愛い莓型のマカロンもご用意しております。

ホワイトチョコレートに莓のフレーバーを加えたチョコレートファウンテンをご用意いたします。春を感じさせるピンク色のチョコレートにマシュマロやワッフル、莓をお好きなだけくぐらせるワクワク感をお楽しみください。



【おすすめメニュー⑧：イチゴゼリー】

フレッシュ莓と莓の果汁でできたイチゴのゼリー。莓の食感とプルプルゼリーの2つの食感をお楽しみください。



■実施店舗&プラン(全店ランチタイムのみ)

●XEX 日本橋 (Salvatore Cuomo Bros. / The BAR)

・ストロベリーbuffe(2,500円)

buffeランチのドルチェbuffeがストロベリーbuffe(約20種類)になります

ご予約・お問い合わせ: [03-3548-0065](tel:03-3548-0065) / ホームページ: <http://www.xexgroup.jp/nihonbashi>

●XEX WEST (Salvatore Cuomo Bros.)

・ナポリコース(2,850円) / XEXコース(4,800円)

コースのドルチェbuffeがストロベリーbuffe(約20種類)になります

ご予約・お問い合わせ: [06-4795-0065](tel:06-4795-0065) / ホームページ: <http://www.xexgroup.jp/west>

●The Kitchen Salvatore Cuomo NAGOYA

・buffeランチ平日(2,380円) / 土日祝日(2,980円)

buffeランチのドルチェbuffeがストロベリーbuffe(約15種類)になります

ご予約・お問い合わせ: [052-564-0065](tel:052-564-0065) / ホームページ: <http://www.kitchensalvatore.jp/nagoya/index.html>

●The Kitchen Salvatore Cuomo GINZA

・buffeランチ平日(1,500円)

※+500円でストロベリーbuffeをお楽しみいただけます

・土日祝日ストロベリーbuffe付ランチ(2,000円)

buffeランチのドルチェbuffeがストロベリーbuffe(約10種類)になります

ご予約・お問い合わせ: [03-3538-0565](tel:03-3538-0565) / ホームページ: <http://www.kitchensalvatore.jp/ginza/index.html>

■会社概要(2017月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

株式上市市場 : 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>

■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。

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 甲斐・栗原
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

