

# XEX

## 2019 ストロベリーbuffe開催！ 『Strawberry Fields ~#都会のいちご畑~』 -XEX 日本橋 ほか系列店の計3店舗で開催-

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12月26日(水)からXEX 日本橋およびXEX WESTほか系列店の計3店舗にてストロベリーbuffeの提供を開始いたします。  
(店舗毎に開催期間が異なります)



### ストロベリーbuffe イメージ(XEX 日本橋)

毎回大好評のストロベリーbuffeが、さらにパワーアップして開始いたします。  
XEXグループでは、パティシエがこだわり抜いた、旬の苺を心ゆくまでご堪能いただける至福のセレクションをご用意。特にXEX 日本橋では、「Strawberry Fields ~#都会のいちご畑~」と題して約20種類のデザートを目替わりでご用意いたします。苺を丸ごと味わえるものや意外な組み合わせで新感覚なもの等、豊富にご用意しております。  
イタリアンbuffeやコース料理とともにストロベリーbuffeをお楽しみください。

- ・ 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/%40xfj3522z>)

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 / 佐藤 亜矢子  
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)

 **Y's table**  
CORPORATION

■“苺”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：いちごジャムパウンド】



苺のジャムが入ったしっとりとしたパウンドケーキ。爽やかな甘酸っぱさを楽しんで。

【おすすめメニュー②：いちご大福】



パティシエがひとつひとつ丁寧に包みました。モチモチの食感と中から広がる苺の果汁が、口福を呼ぶ一品。

【おすすめメニュー③：いちごゼリー】



苺果汁が入ったゼリー。さっぱりとしているので、満腹な時でも締めめに最適◎

【おすすめメニュー④：イチゴタルト】



アーモンド生地の上にカスタードクリームと苺をふんだんに散りばめたイチゴタルト。目にも美しく重ねられた苺は、パティシエが丁寧に仕上げられています。

【おすすめメニュー⑤：イチゴのショートケーキ】



定番中の定番、苺と言えばはずせないのがショートケーキ！ふわとろの生クリームに真っ赤な苺とラズベリー、ブルーベリーをプラスして、シンプルで優しい味に仕上げました。

【おすすめメニュー⑥：いちごのティラミス】



イタリアの定番デザートと苺の素敵な出会い。苺のシロップに漬け込んだスポンジとマスカルポーネが2層に重なり、絶妙な味わいのティラミス。

【おすすめメニュー⑦：いちごチョコミニドーナツ】



昔懐かしいミニドーナツをピンクのチョコでデコレーションして。シンプルで優しい味。

【おすすめメニュー⑧：苺のエクレア】



苺のチョコをコーティングした一口エクレア。チョコのパリッとした食感とシュー生地のふわふわ感を同時に楽しみいただけます。

■“莓”づくりの「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⑨：いちごのロールケーキ】



ふわふわの生地に苺クリームを巻き込んだ  
贅沢な一品。  
優しい食感は、心も満たす甘いご褒美。

【おすすめメニュー⑩：苺のタピオカミルク】



今年再ブームのタピオカ！  
苺ミルクに入れてお召し上がりいただけます。

■ 関東/実施店舗&プラン(ランチタイムのみ)

●XEX 日本橋

開催期間:2018年12月26日~2019年5月31日予定

焼き立てナポリピッツァ・パスタ・前菜・新鮮野菜などお好きなだけお取りいただけるランチbuffe  
+  
ストロベリーbuffe(約20種)

平日:2,700円 土日祝:2,900円

※税込

※メイン付の場合はそれぞれ+500円となります

※90分制となります

ご予約・お問い合わせ:03-3548-0065

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



イメージ

●The Kitchen Salvatore Cuomo GINZA 開催期間:2019年1月15日~3月15日

焼き立てナポリピッツァ・パスタ・前菜・新鮮野菜などお好きなだけお取りいただけるランチbuffe  
+  
ストロベリーbuffe(約10種)

平日:1,500円(ストロベリーbuffeは+500円でお楽しみいただけます) 土日祝:2,000円(ストロベリーbuffe含む)

※税込

※90分制となります

ご予約・お問い合わせ:03-3538-0565

ホームページ: <http://www.kitchensalvatore.jp/ginza/index.html>

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 佐藤 亜矢子

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

 **Y's table**  
CORPORATION

## ■ 関西/実施店舗&プラン

● XEX WEST 開催期間: ランチ/2019年1月15日～5月31日予定 デイナー/2019年1月15日～2月28日予定

大人気のストロベリーbuffeが遂にディナータイムに登場!!  
定番の苺ティラミス、苺のエクレア、苺のあんみつ、お花にちなんだハーブティーを使用したデザートをご用意。  
苺とお花畑を思わすような可愛いディスプレイと約20種のデザートを存分にお楽しみいただけます。



ストロベリーbuffe イメージ(XEX WEST)

### ランチ:「フラワーストロベリーbuffe」

2,850円コース (前菜盛り合わせ、ピッツァor/パスタ、メイン、ストロベリーbuffe)

4,800円コース (前菜盛り合わせ、ピッツァ、パスタ、魚、肉、ストロベリーbuffe)

### ディナー:「ストロベリーナイトbuffe」

7,000円コース(前菜、ピッツァ、パスタ、肉、ストロベリーbuffe)

ご予約・お問い合わせ: 06-4795-0065

ホームページ: <http://www.xexgroup.jp/west>

## ■ 会社概要

### ■ 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	株式市場	: 東証二部(証券コード2798)
代表者	: 代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎	従業員数	: 連結682名 (臨時雇用者数は含んでおりません)
所在地	: 東京都港区六本木4丁目4番8号	事業内容	: 各種飲食店の企画・開発・運営
設立	: 1999年3月	店舗数	: 直営店52店舗、FC加盟店48店舗
		URL	: <a href="http://www.ystable.co.jp">http://www.ystable.co.jp</a>

### ■ 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 佐藤 亜矢子  
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)

 **Y's table**  
CORPORATION