

**XEX**

**XEXで秋が旬の食材を食べ尽くす！**  
**『XEX 秋のbuffet』を**  
**2022年9月1日(木)よりスタートいたします**

「XEX (ゼックス)」やイタリアンレストランの「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(代表取締役社長:船曳 睦雄、本社:東京都港区赤坂)が運営する「XEX ATAGO GREEN HILLS」「XEX TOKYO」「XEX 日本橋」にて2022年9月1日(木)より、秋の味覚を堪能いただける『XEX 秋のbuffet』を3店舗同時開催いたします。



旬の食材をふんだんに使用した『XEX 秋のbuffet』

9月1日(木)より、旬の食材をふんだんに使用した『XEX 秋のbuffet』がスタート。XEX各店のシェフが腕をふるい、秋のおすすめ食材を使用した本場イタリア料理と、パティシエが自信をもってお届けするスイーツの数々は絶品ばかり。

XEX ATAGO GREEN HILLSでは「イタリア産 ポルチーニ茸と色々茸のリゾット」や「トリュフクリームソースのニョッキ 擦りたて黒トリュフ」など香りから愉しめるおすすめメニューをご用意。XEX TOKYOは大人気の本格カレーシリーズに様々な茸を使用した「たっぷり茸のスパイスチキンカレー」や老若男女に人気のピッツアにたっぷりのトリュフをかけた「ピッツアビスマルク 黒トリュフがけ」など。XEX 日本橋では熱々の窯で焼き上げる「秋刀魚のピッツアマリナーラ」や松茸と柚子の香りがたまらない「松茸香るアーリオオーリオスパゲッティ 柚子のアクセント」など、各店この秋にしか味わうことのできないメニューのラインナップをご用意いたしました。

大人気のスイーツbuffetには2021年より大好評いただいている、XEXオリジナルのモンブランを「和栗”の生搾りモンブラン」へとパワーアップし、大人な甘さへと仕上げています。もちろん、見た目も可愛く、味も美味しい、スイーツbuffetも種類豊富に揃えています。

食欲の秋を是非、XEXで満喫してみたいかがでしょうか。

※メニュー内容は店舗により異なりますので、予めご了承ください

## ■ XEX”和栗”の生搾りモンブラン



”和栗”の生搾りモンブラン

2021年より大好評の生搾りモンブランがグレードアップして登場！贅沢に国産和栗を使用したマロンクリームは濃厚でしっとり柔らかく、大人な甘さの仕上がりに。ハイレベルなモンブランをbuffetで愉しめるのはXEXのランチbuffetだからこそ。

何個でも食べたくなる、XEXの”和栗”の生搾りモンブランをご堪能ください。

## ■ 絶品！秋スイーツ



Truffleと安納芋のモンブランタルト



抹茶のティラミスモンブラン



キャラメルと栗のムース



苺のシューアラクレーム



フランボワーズと苺のオペラ



苺のサングリアゼリー



無花果のヴィクトリアケーキ



アップルパイ



レトロ風ミラノプリン

## ■ XEXのbuffetの魅力



XEX自慢のbuffet

「XEX ATAGO GREEN HILLS」「XEX TOKYO」  
「XEX 日本橋」それぞれで目を引くオープンキッチン。  
各店のシェフが調理する姿を間近で見ることができるのが  
魅力の一つ。  
本場イタリアの味を堪能できるのはもちろん、季節の食材  
を使用した各店のシェフが考案するオススメ料理や  
スイーツが大好評。新鮮野菜をお楽しみいただけるサラダ  
buffetや前菜、メインディッシュまで約70種類と  
バリエーションが豊富なのも魅力です。自慢のナポリピッ  
ツァは約400℃の窯で焼き上げ、buffetのクオリティと  
は思えぬほどのもちもちとした生地の焼き立てでお召し上  
がりいただけます。食材や温度にこだわるハイクオリティ  
なXEXのbuffetをお楽しみください。



## ■ XEX ATAGO GREEN HILLS



東京タワーが望む景色と楽しむ秋buffet

42階から望む絶景と非日常空間をお楽しみいただけるXEX ATAGO GREEN HILLS。自慢のイタリアンに香り高いトリュフなどをふんだんに合わせ、ご用意したおすすめ料理は絶品ばかり。「秋鮭と茸スパゲッティ 香草唐墨パン粉をかけて」や「香り高い松茸香るピッツァ すだちの香り」など、味はもちろん、香りも存分にお楽しみいただける料理の数々をご用意いたしました。



香り高い松茸香るピッツァ すだちの香り



秋鮭と茸スパゲッティ  
香草唐墨パン粉をかけて



トリュフクリームソースのニョッキ  
擦りたて黒トリュフ

### 【 XEX ATAGO GREEN HILLS 】

所在地: 〒105-6242 東京都港区愛宕2-5-1 MORIタワー42F  
電話番号: 03-5777-0065 / ランチタイム: 11:30~15:00 (最終入店14:00)  
6,380円(税込) ※90分制となります

## ■ XEX TOKYO



香りも楽しむbuffet

レストランの入り口から芳醇な香りに包まれた店内がランチbuffetへの期待を高まらせてくれるXEX TOKYO。

ホロホロとほどける食感に仕上げた「胡椒を効かせた牛肉と根菜の赤ワイン煮込み“ペポーソ”」やお好きな具材を取り、自身で巻いて食べるのが楽しい「オリジナル クレスペッレ」など、取って楽しい、食べて美味しい、XEX TOKYOのbuffetをお楽しみください。



胡椒を効かせた牛肉と根菜の赤ワイン煮込み  
“ペポーソ”



オリジナル クレスペッレ



東京駅舎を一望

### 【 XEX TOKYO 】

所在地: 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京13F  
電話番号: 03-6266-0065 / ランチタイム: 11:00~16:00 (LO.:15:00)  
5,500円(税込) ※100分制となります

(報道関係各位)

## ■ XEX 日本橋



目にも鮮やかなbuffetの数々

自慢のオープンキッチンにずらりと並ぶ種類豊富なXEX 日本橋のランチbuffet。シェフが腕をふるってご用意するおすすめメニューの数々は絶品。香り高い茸を贅沢に使用した、「ポルチーニ茸と色々きのこ トリュフ香るリゾット」や大人気の「ローストビーフ」はマッシュルームとトリュフのソースが口いっぱい広がる今しか味わうことのできない一品。秋の旬の味と香りを感じる料理の数々を是非、お楽しみください。

松茸香るアリオアリオ スパゲッティ  
柚子の香りポルチーニ茸と色々きのこ  
トリュフ香るリゾット

自慢のオープンキッチン

## 【 XEX日本橋 】

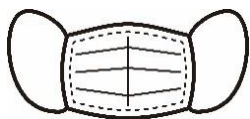
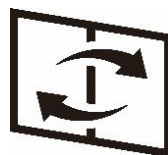
所在地: 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目4-3

YUITO/日本橋室町野村ビル4F

電話番号: 03-3548-0065 / ランチタイム: 11:30~15:30 (LO. 14:00)

4,980円(税サ込) ※90分制となります

## ■ 新型コロナウイルス感染防止対策

スタッフのマスク着用を  
義務化ご来店時の手指消毒の  
お願い入り口を常時開放し  
十分な換気を徹底buffetコーナーに  
ビニール手袋を設置、着用  
のお願い

その他、お客様の触れる箇所を一定期間で消毒、咳エチケットのご協力と離席時マスク着用のご協力のお願いをしております。また、発熱や咳などの症状が見受けられる方は入店をお断りさせていただく場合がございます。予めご了承ください。



## ■ 会社概要

会社名	: 株式会社ワイズテーブルコーポレーション	設立	: 1999年3月
代表者	: 代表取締役社長 船曳 睦雄	従業員数	: 連結575名(2022年2月末時点)
所在地	: 東京都港区赤坂8丁目10番22号	店舗数	: 直営店53店舗、FC加盟店30店舗 (2022年2月末時点)
		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」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、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 広報 / 今瀬 久美  
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:[promotion@ystable.co.jp](mailto:promotion@ystable.co.jp)

