



今年はXEXで夏を満喫！  
旬のフルーツを使用した『サマースイーツbuffe』を  
2023年6月16日(金)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2023年6月16日(金)より、トロピカルフルーツをふんだんに使用した『サマースイーツbuffe』を3店舗同時開催いたします。



XEX サマースイーツbuffe

シーズンごとにテーマを変え、登場する大好評のXEXランチbuffe。今年の夏はメロンや桃、マンゴーなどの瑞々しくフレッシュなフルーツをふんだんに使用した「サマースイーツbuffe」をXEX3店舗で開催いたします。少し大人な味わいの「メロンと白ワインのリースケーキ」やマンゴーの香りと舌触りが楽しめる「イタリアンマンゴープリン」、フレッシュな雰囲気ひときわ目を引く「レモンショートケーキ」など、カラフルで爽やかなスイーツの数々をご用意いたしました。イタリアンbuffeには、XEX各店のシェフが腕をふるい、夏野菜を使用したおすすめ料理の数々や、この夏限定で味わうことのできる、スパイスを効かせた一品など、一度食べたらずみつきになること間違いなし！

この夏はXEXで甘いスイーツと本場のイタリアンを心ゆくまで、お楽しみください。

■ おすすめスイーツ



メロンと白ワインのリースケーキ



マンゴーココナッツムース



桃のマスカルポーネムース



メロンとヨーグルトのタルト



レモンのショートケーキ



イタリアン マンゴープリン

※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 ブッフェの魅力



XEXブッフェの魅力は本場イタリアの味をお楽しみいただけるのはもちろん、シーズンごとで変わるブッフェシリーズも大好評。新鮮野菜を使用したサラダブッフェや季節の食材を使用した前菜から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の一つです。自慢のナポリピッツァは約400℃の窯で焼き上げ、ブッフェのクオリティとは思えぬほどのもちもちとした生地と焼き立てをお召し上がりいただけます。食材や温度にこだわるからこそこのハイクオリティなブッフェをご用意しております。また、「XEX ATAGO GREEN HILLS」「XEX TOKYO」「XEX 日本橋」それぞれのオープンキッチンも目を引く存在。各店のシェフがキッチンで調理する姿を間近で見ることができます。

## ■ XEX ATAGO GREEN HILLS



旬の食材をふんだんに使用

ビルの42階の絶景が出迎えてくれるXEX ATAGO GREEN HILLS。圧巻の景色を眺めながら、非日常空間を愉しめるのが自慢なレストランです。今回のブッフェには夏野菜やトロピカルフルーツをふんだんに使用し、見た目も鮮やかにご用意。魚介の香りが愉しめる「鮮魚の香草パン粉焼き 地中海ソース」や自慢のピッツァにはオマール、パプリカ、ズッキーニ、アメリカーナでカラフルに仕上げた「アスティチェ」など。この夏限定で楽しめる自慢な料理を是非、ご堪能ください。



鮮魚の香草パン粉焼き 地中海ソース



あさりとムール貝のジェノヴェーゼ ニョッキ



PIZZA アスティチェ

### 【 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)  
5,800円(税込サ別) ※90分制となります



## ■ XEX TOKYO



開放的な空間で楽しむブッフェ

開放的な窓から差し込む夏の光が心地よい XEX TOKYOのランチブッフェ。東京駅舎や皇居などの景色を眺めながら、約50種類のブッフェやカラフルなスイーツがお楽しみいただけます。たっぷりの魚介とペストジェノベーゼがマッチする「ピッツァ ペスカトーレ」やシェフこだわりのスパイスが効いた「厳選豚のカラブリア風スパイスカレー」など、一度食べたらやみつきになる料理が勢揃い。



厳選豚のカラブリア風スパイスカレー



ピッツァ ペスカトーレ



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 (L.O.:15:00)  
5,500円(税込サ無) ※100分制となります

## ■ XEX 日本橋



目にも鮮やかなブッフェの数々

ワンフロア約900m<sup>2</sup>を独占するXEX 日本橋。店内は天井高3m以上の広々とした空間と賑やかなオープンキッチンが魅力の一つ。出来立てが並ぶブッフェには、夏野菜をふんだんに使用した色とりどりな料理が並びます。シェフのおすすめ料理には香りと食感が楽しめる「自家製サルシッチャの黒トリュフ 夏野菜のピッツァ」や王道パスタには夏らしくトウモロコシを使用し、「和牛とトウモロコシボロネーゼ リガトーニ」をご用意。五感で感じる料理の数々をお楽しみください。



和牛とトウモロコシのボロネーゼ リガトーニ



自家製サルシッチャと黒トリュフ  
夏野菜のピッツァ

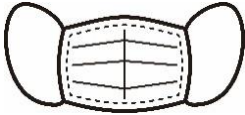


LIVE感溢れるオープンキッチン

### 【 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 (L.O. 14:00)  
4,980円(税込サ込) ※90分制となります

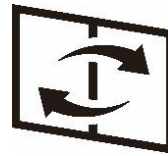
## ■新型コロナウイルス感染防止対策



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51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)

