



RESTAURANT CHEZ OLIVIER

レストラン シェ オリビエ

Dinner Menu

ディナーメニュー

現在コロナウイルス感染の影響で、レストラン営業を以下の通り制限させて頂いております。

感染防止策（検温、手洗い、マスクの着用、消毒、入店人数の制限、換気など）を行っております。

利用者様の皆様には下記2点のお願いを申し上げます。

1. 入店時の検温
2. 入店時の手の消毒

ご迷惑をおかけしますが、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

定休日：日曜・月曜

営業日：ランチ→11：30～13：00L.O 閉店 14：30

ディナー→17：30～20：00L.O 閉店 22：00

- 席の間隔を保つため、1回の営業につき6組様までにご予約を制限いたします。（通常満席時の約半分）
 - ご予約は1組6名様までとさせていただきます。
 - アレルギーやお苦手な食材がある場合は、事前にご連絡をお願い致します。
 - ヴェジタリアンのお客様は直接店舗にお電話下さい。
 - お席のご希望は承れません。
- その他ご要望がございましたらお電話で連絡をお願いします。Tel03-6268-9933
 - お子様のご利用は小学生からでお願い致します。

Dear customers,

Chez Olivier will close at 10.00pm (last order 8:00pm as usual) .

In addition, we would like to ask our customers two requests:

1. Cooperation with temperature checking at the entrance of the restaurant.
2. Hands disinfection with a hydro alcoholic spray at the entrance.

We will continue to take precautions to prevent the spread of infection:

Wearing a mask, checking the staff temperature in the morning, cleaning and disinfecting the room and the kitchen between the 2 services, providing a hydro alcoholic spray at the entrance of the restaurant, and limiting the number of customers in the restaurant.

We apologize for all inconvenience and thank you for your cooperation.

- Opening Schedule:
- Restaurant closed on Sunday & Monday
- Open for LUNCH : 11:30 ~ last order 13:00 (14 :30 closed)
- Open for DINNER : 17:30 ~ last order 20:00(22 :00 closed)

Menu Dégustation

シェフおまかせコース

¥11,000

(税込・サービス料 10%別)

アミューズ

Amuse-bouches

*

ポタン海老のポシェ、チェリートマトとオーロラソース、トマトウォーター エストラゴン風味

Poached shrimp « Botan ebi », cherry tomato and sauce Aurore, tomato water jelly flavoured with tarragon

*

鶏肉のテリーヌ、フォアグラとアーティチョーク、サワーきのこ、葡萄とざくろのソース

Chicken, foie gras and artichoke cold terrine, pickled mushrooms,

grape and pomegranate sauce

*

甘鯛のポワレ “うろこ焼き”、かぼちゃと柑橘類、ブイヤベースの軽いソース

Pan-fried Amadai cooked with the scale, pumpkin and citrus, Bouillabaisse sauce

*

牛カイノミのポワレ、ミニビーツ、白茄子のピューレ、赤ワインソース

Pan-fried beef flank steak, mini-beetroot, purée of white eggplant, Bordelaise sauce

*

Pré-dessert

お口直しのデザート

*

Your choice of dessert

お好みのデザート

* Served for all guests at the table/シェフおまかせコースは皆様おそろいでのご注文をお願い申し上げます。



Chef's Menu

シェフズ コース

¥14,500

(税込・サービス料 10%別)

アミューズ

Amuse-bouches

*

ポタン海老のポシェ、チェリートマトとオーロラソース、トマトウォーター エストラゴン風味

Poached shrimp « Botan ebi », cherry tomato and sauce Aurore, tomato water jelly flavoured with tarragon

*

軽く火入れした天然のサバのマリネ、アボカド、柿とシークワーサーのソース

Marinated and half-cooked mackerel, avocado, persimmon and shikuwasa citrus sauce

*

甘鯛のポワレ “うろこ焼き”、かぼちゃと柑橘類、ブイヤベースの軽いソース

Pan-fried Amadai cooked with the scale, pumpkin and citrus, Bouillabaisse sauce

*

ブルターニュ産ブルーオマール海老、バジル風味のメロン、ビスクソース

Blue lobster from Brittany, melon flavoured with basil, lobster bisque sauce

*

“ビュルゴー家” 鴨胸肉のロティ、イチジクと赤玉ねぎ、赤アンディープとビーツのソース

Roasted “Burgaud” duck breast from France, fig and red onions, red chicory, beetroot sauce

*

洋梨のロティ、蜂蜜、ヘーゼルナッツクランブル、バニラ風味の洋梨のポシェ、

レモンジュレと洋梨とバニラのソルベ

Roasted pear with honey, hazelnuts crumble, poached pear with vanilla,

lemon jelly and pear-vanilla sorbet

*

クリーミーチョコレートとコーヒー、クリスピースペキュラスクッキー、ピーカンナッツ、

林檎とシナモンのマーマレード、コーヒーとトンカ豆のアイスクリーム

Chocolate and coffee custard cream, crispy Spéculoos cookies, pecan nuts,

apple and cinnamon marmalade, coffee-tonka ice-cream

* Served for all guests at the table/シェフズコースは皆様おそろいでのご注文をお願い申し上げます。

ア・ラ・カルト À LA CARTE

*ア・ラ・カルトをご注文のご注文の場合は、
お一人様につき「前菜」と「メイン」以上のご注文をお願い申し上げます。
シェアは固くお断り申し上げます。

Minimum order A LA CARTE is 2 dishes per guest

前菜 Starters

鶏肉のテリーヌ Chicken cold terrine.... ¥2.800

サバのマリネ Marinated mackere ¥3.200

ボタン海老 "Botan ebi" Shrimp ¥4.400

メインディッシュ Main dishes

甘鯛のポワレ Pan-fried Amaddai fish ... ¥4.800

ブルーオマール海老（1身） Whole Blue lobster.... ¥9.500

牛カイノミのポワレ Pan-fried beef flank steak....¥5.500

“ビュルゴー家” 鴨胸肉 Burgaud's Duck breast....¥5.500

チーズ Cheese ¥1.200~

デザート Desserts ¥1.200

洋梨のロティ、蜂蜜、ヘーゼルナッツクランブル、バニラ風味の洋梨のポシェ、
レモンジュレと洋梨とバニラのソルベ

Roasted pear with honey, hazelnuts crumble, poached pear with vanilla,
lemon jelly and pear-vanilla sorbet

クリーミーチョコレートとコーヒー、クリスピースペキュラスクッキー、ピーカンナッツ、
林檎とシナモンのマーマレード、コーヒーとトンカ豆のアイスクリーム

Chocolate and coffee custard cream, crispy Spéculoos cookies, pecan nuts,
apple and cinnamon marmalade, coffee-tonka ice-cream

*税込・サービス料 10%別

ワインペアリング *Accord mets et vins Wine Pairing*

お料理に合わせてワインをご用意致します

If you desire, we can recommend you to pair your menu

グラス3杯 3 glasses (120 ml) **¥6.000**

グラス5杯 5 glasses (80ml) **¥9.000**