ディナーメニュー DINNER MENU

定休日：日曜（月曜・祭日不定休）
営業時間：ランチ 12：00～13：00 (L.O)　閉店 14：30
ディナー17：30～20：00 (L.O)　閉店 22：00

・キャンセルポリシーについて：当日コース料金の 100%、前日 50%のお支払いをお願いしております。
・ドアオーブンは定刻となります。ご予約時間より早くご到着の場合は必ずご連絡をお願いします。
・アレルギー食材とお苦手植栽は事前にお知らせください。当日の対応は可能な限りとなります。
・お料理の変更が生じた場合は追加料金をお願いする場合がございます。
＊同じ厨房で調理しているため、指定食材の混入は完全には防げませんのでご了承下さい。
・現在仕入れの状況が不安定のため、予定しているお料理の内容が変更される場合がございます。
・1 組 6 名様以上の人数をご希望の場合はお電話にてお問い合わせ下さい。
・おひとり様でご予約の場合、カウンター席になる可能性がございます。
・お席のご指定は承れません。
・お子様のご利用は小学生以上で、コースのご注文をお願い致します。
・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（10：00～21：00）

RESTAURANT INFORMATION

Chez Olivier is closed on Sunday

- Open for LUNCH : 12:00 ~ last order 13:00 (14 :30 closed)
- Open for DINNER : 17:30 ~ last order 20 : 00

Please let us know about your food allergies when you reserve your table, we may not be able to change the food on the same day. In case of food allergy or special diet, extra fee from 1000 yens will be applied.

- As we just have one and only kitchen, we cannot entirely avoid the mix of some ingredients.
- The course may change a little bit due to delivery difficulties.
- If you are vegetarian please contact us directly by phone.
- For more than 6 guests, please book by phone.
- For reservation of 1 person if the restaurant is full, please accept to seat at the chef's counter in front of the kitchen.

シェ　オリビエのお料理を試してみたい方におすすめの３品の軽いコースです。

デクルベルトコースコース

Menu Découvert

¥8.500

税込・サービス料 10%別 *Please add 10% for service charge*

フィンガーフード

Appetizers

*

アミューズ - ブーシュ

Pre starter

*

北海道産桜マス

赤パプリカ×ルビーグレープフルーツ

Hokkaido salmon trout

Red bell pepper/ Ruby grapefruit

*

千葉県産牛カイノミ肉

季節のお野菜

Chiba beef flank steak

Seasonal vegetables

*

豆乳チーズケーキ

チェリー×ピスタチオ

Soy milk cheese cake

Cherry/Pistachio

*

お茶菓子

Small sweets

*10,000 円の追加料金にて、メインのお肉料理を「山形県産和牛フィレ肉」へ変更することが可能です。

***With a 10,000 yens extra charge, the main meat will be a wagyu beef filet from Yamagata.**

シェフおまかせコース

Menu Dégustation

¥12.500

税込・サービス料 10%別 *Please add 10% for service charge*

メインのお料理を「牛カイノミ肉のポワレ」に変更する事が可能です。

別々でのご注文も可能です。ご予約時にご連絡をお願い致します。

It is possible to change the lamb for a beef flank steak. You can do separate order.

Please let us know when you reserve your table.

フィンガーフードとアミューズ - ブーシュ Appetizers and Pre starter

*

北海道産桜マス

赤パプリカ×ルビーグレープフルーツ

Hokkaido salmon trout

Red bell pepper/ Ruby grapefruit

*

ロワール産ホワイトアスパラガス

和歌山県産 4 種の柑橘×アーモンド

Loire white asparagus

Wakayama 4 citrus fruits/Almond

*

静岡県産金目鯛

行者ニンニク×ホウズキ×ブラックオリーブ×黒ゴマ

Shizuoka kinmedai

Wild garlic/Cape gooseberry/Black olive and sesame

*

ピレネー産乳飲み子羊

青豆×茄子

Pyrénées milk fed lamb

Green peas/Eggplant

*

豆乳チーズケーキ

チェリー×ピスタチオ

Soy milk cheese cake

Cherry/Pistachio

*

お茶菓子 Small sweets

*10,000 円の追加料金にて、メインのお肉料理を「山形県産和牛フィレ肉」へ変更することが可能です。

***With a 10,000 yens extra charge, the main meat will be a wagyu beef filet from Yamagata**

シェフズ コース

Chef's Menu

¥16.500

税込・サービス料 10%別 *Please add 10% for service charge*

フィンガーフードとアミューズ - ブーシュ Appetizers and Pre starter

*

北海道産桜マス

赤パプリカ×ルビーグレープフルーツ

Hokkaido salmon trout

Red bell pepper/ Ruby grapefruit

*

ロワール産ホワイトアスパラガス

和歌山県産 4 種の柑橘×アーモンド

Loire white asparagus

Wakayama 4 citrus fruits/Almond

*

静岡県産金目鯛

行者ニンニク×ホウズキ×ブラックオリーブ×黒ゴマ

Shizuoka kinmedai

Wild garlic/Cape gooseberry/Black olive and sesame

*

ブルターニュ産ブルーオマール海老

モリーユ茸×サヴァニャンワイン

Brittany blue lobster

Morel/Savagnin wine

*

ロワール産鳩胸肉

蕪/紅心大根/蜂蜜/スパイス

Loire pigeon breast

Turnip/Red radish/Honey/Spices

*

お口直しのデザート Pre dessert

*

豆乳チーズケーキ

チェリー×ピスタチオ

Soy milk cheese cake

Cherry/Pistachio

*

お茶菓子 Small sweets

プレスティージュコース

Menu Préstige

¥24.000

税込・サービス料 10%別 *Please add 10% for service charge*

大切な記念日をお祝いする、シェフのスペシャルコースです。
特別に取り寄せた旬の食材を使用して、シェフが腕によりをかけて特別なお料理をご用意致します。
お苦手食材やお好みの食材がございましたら、事前にお知らせください。可能な限りリクエストにお答えします！

Chef Olivier is offering you to enjoy a special handcraft Celebration menu.
This exclusive menu will be created around the seasonal finest ingredients for your dinner.
A personalize message could be written on the dessert plate to make sure your guest have a truly memorable experience.
**If you have food allergy or special diet, please let us know in advance.*
We will do our best to match your request.

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

ノンアルコールペアリング　Non alcohol pairing
3 杯～5 杯…¥3,300～¥5,500
3 glasses～5glasses …¥3,300～¥5,500

ワインペアリング Wine Pairing
グラス３杯 / 3 glasses ..... ¥7.700～
グラス４杯 / 4 glasses ..... ¥9.900～
グラス５杯 / 5 glasses ..... ¥11.000～

chez Olivier