

ランチメニュー LUNCH 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食材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。
 - ・食材の変更には追加料金がかか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。TeLO3-6268-9933 (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 (22:00 closed)

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 ランチコース (3品)

Déjeuner Chez Olivier

¥6.000

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

ご予約時に、メインのお料理を「お魚料理」もくしは「お肉料理」でお選びください。 ご連絡がない場合は「お肉料理」とさせて頂きます。

If you want fish as main dish, it is possible under reservation.

Without any instruction from you, it will be meat.

フィンガーフード

Appetizers

*

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

*

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

もしくは Or

岩手県産花巻市ホロホロ鳥

海老/ブロッコリー/紅心大根/ケール/スイスチャード

Iwate Guinea fowl breast

Shrimp/Broccoli/Kale/Swiss chard

*

甘酒のパンナコッタ

苺

Amazake pannacotta

Strawberry

コーヒー、紅茶もしくはハーブティーとお茶菓子

Coffee, tea or herbal tea and Small sweets



シェ オリビエ ランチコース(4品)

Déjeuner Chez Olivier

¥8.000

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

フィンガーフード

Appetizers

*

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

*

静岡県産金目鯛

行者二ン二ク×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

*

岩手県産花巻市ホロホロ鳥

海老/ブロッコリー/紅心大根/ケール/スイスチャード

Iwate Guinea fowl breast

Shrimp/Broccoli/Kale/Swiss chard

*

甘酒のパンナコッタ

苺

Amazake pannacotta

Strawberry

コーヒー、紅茶もしくはハーブティーとお茶菓子

Coffee, tea or herbal tea and Small sweets

シェフおまかせランチコース

Menu Dégustation au déjeuner

¥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「牛力イノミ肉のポワレ」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

シェフズランチコース

Menu du Chef au déjeuner

¥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

k

静岡県産金目鯛

行者二ン二ク×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



ロワール産ホワイトアスパラガスのお料理の追加が可能です。 It is possible to add dishes of Loire white asparagus.

料金: 1,900円(税込・サービス料 10%別)



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.

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~

