



RESTAURANT CHEZ OLIVIER

レストラン シェ オリビエ

Lunch Menu ・ ランチメニュー

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名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)

シェ オリビエ ランチコース

Chez Olivier Lunch Menus

3品 (前菜・お魚料理もしくはお肉料理・デザート) ... ¥4.800

3 dishes menu (starter, main & dessert) ... ¥4.800

4品 (前菜・お魚料理・お肉料理・デザート) ... ¥6.800

4dishes menu (starter, fish, meat & dessert)... ¥6.800

アミューズ - ブーシュ・Amuses-bouche

前菜/ To start...

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

もしくは Or

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

お魚料理/ Fish...

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

お肉料理/ Meat...

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

デザート/ Your dessert...

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

もしくは Or

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

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, served with "petits fours"

*その他、事前予約にてディナーの「シェフ おまかせコース」¥11,000 をご用意できます。

* Chez Olivier « Menu Degustation » (same as dinner menu) is available at lunch only under reservation (¥11,000 +10% service charge).

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 (80 ml) ¥9,000

料金は全て税込・サービス料 10%別となります。

