



RESTAURANT CHEZ OLIVIER

Dinner Menu

ディナーメニュー

12月の月曜日は営業いたします。

年末は31日まで。年始は2日より営業いたします。

貸切やご宴会のご相談承ります。

定休日：日曜・月曜

営業時間：ランチ→12:00~13:00L.O 閉店 14:30

ディナー→17:30~20:30L.O 閉店 22:30

- ・アレルギーは事前にお知らせください。当日の対応は致しかねます。
- ・如何なる理由であれお料理の変更が生じた場合は追加料金(1,000円~)を頂戴いたします。
 - *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、場合によってはご予約をお断りする場合がございます。
- ・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

In March, we will be open on the national holidays.

- Chez Olivier is closed on Sunday & Monday
- Open for LUNCH : 12:00 ~ last order 13:00 (14:30 closed)
- Open for DINNER : 17:30 ~ last order 20:30

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.

Menu Dégustation

シェフおまかせコース

¥12,000

(税込・サービス料 10%別)

アミューズ/Amuse-bouches

*

Araignée de mer et céleri rémoulade, gelée de homard, espuma marin
ズワイ蟹とセロリレムラード、オマール海老のゼリー、海の香りのエスプーマ
Spider crab and rémoulade style celery, lobster jelly, sea food espuma

*

Raviole d'escargot, foie gras, bouillon de champignons et yuzu kosho
エスカルゴのラヴィオリ、フォアグラ、茸と柚子胡椒の軽いソース
Escargot ravioli, foie gras, yuzu kosho and mushroom bouillon

*

Sawara poêlé, navet et endive, bouillon au vin blanc et raisins muscat
サワラのポワレ、蕪とエンダイブ、白ワインとマスカットのブイヨン
Pan fried sawara, turnip and chicory, white wine and muscat broth

*

Chevreuril d'Hokkaido poêlé au poivre de sapin, châtaignes au Ratafia,
purée de girolles, carottes de Kyoto, sauce poivrade
エゾ鹿のポワレ、モミの木の胡椒、ラタフィア酒風味の和栗、シロール茸のピューレ、
京人参、ポワヴラードソース

*Pan fried Hokkaido venison, fir tree pepper, Ratafia flavoured chestnut,
chanterelles purée, Kyoto carrot, poivrade sauce*

*

Dessert du jour

本日のデザート

Today's dessert

*

プチフル/Petit Fours

* 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

¥16,000 (税込・サービス料 10%別)

アミューズ

Amuse-bouches

*

ズワイ蟹とセロリレムラード、オマール海老のゼリー、海の香りのエスプーマ
Spider crab and rémoulade style celery, lobster jelly, sea food espuma

*

エスカルゴのラヴィオリ、フォアグラ、茸と柚子胡椒の軽いソース
Escargot ravioli, foie gras, yuzu kosho and mushroom bouillon

*

サワラのポワレ、蕪とエンダイブ、白ワインとマスカットのブイヨン
Pan fried sawara, turnip and chicory, white wine and muscat broth

*

ブルーオマール海老とザクロ
Blue lobster and pomegranate

*

仏ビュルゴ産鴨胸肉のロースト、根菜と葱、スパイス風味の赤ワインソース
Roasted "Burgaud" duck breast, root vegetables and leek, spices flavoured red wine sauce

*

“柿のタタン” カルヴァドス風味、ほうじ茶のアイスクリーム
Persimmon tatin flavoured with calvados, roasted green tea ice cream

*

ヴァローナ社チョコレートのタルトとアイスクリーム
Tarte au chocolat

*

プチフル

Petit Fours

*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。

年末年始の営業について

12月22日(金)~25日(月)

クリスマススペシャルランチ (¥15,000)

クリスマススペシャルディナー (¥30,000)

*23・24・25日のディナーは2部制となります。

【17:00~19:30/20:00~】

*アルコール/ノンアルコールペアリングのご用意がございます。

12月31日(日)

大晦日スペシャルランチ (¥10,000)

大晦日スペシャルディナー (¥30,000)

1月2日(火)・3日(水)

お正月スペシャルランチ (¥10,000)

お正月スペシャルディナー (¥18,000)

*料金は税込・サービス料10%別



貸切・ご宴会のご相談承ります。

ご予約・問い合わせ→☎03-6268-9933



ノンアルコールペアリング

Accord mets et Non-alcohol drinks Pairing

3 杯～5 杯...¥3,300～¥5,500

3 glasses～5glasses ...¥3,300～¥5,500

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 ¥7.000～

グラス 4 杯 / 4 glasses ¥9.000～

グラス 5 杯 / 5 glasses ¥10.000～

