

# L O U N G E S I X

## WELCOME TO LOUNGE SIX 2024

4月1日(月)～4月7日(日)  
平日 / 先着 50名様 土・日 / 先着 90名様  
ご本人様及び同伴者1名様まで お一人様1皿まで



### DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

#### 鴨肉のパテ・アン・クルート ジャンボンペルシエ

2024年ミシュラン東京一つ星を獲得した、銀座一丁目のフレンチドミニク・ブシェ東京。  
古き良きフランスの伝統的料理や家庭料理に光を当て、現代風にアレンジし、  
ガストロノミーとして表舞台に出すことにこだわるシェフ ドミニクとともに、クラシックの魅力をお届けします。

フランスで古くから愛されている代表的なシャルキュトリー2品を、  
酸味の効いた野菜のグレックと共にお楽しみください。



### SHO ITO

伊藤翔 (エグゼクティブシェフ)

2008年、横浜の「霧笛楼」にて料理の道をスタート。  
2015年、単身フランスへ。パリの「ドミニク・ブシェ」にて一年間勤務しながら本場の味を学ぶ。  
2016年、帰国後すぐに「レ・コパンドゥ ドミニク・ブシェ」のオープニングスタッフに加わる。  
同年ビブグルマンに掲載される。  
2017年、シェフに就任。  
2020年、第6回パテ・アン・クルート世界選手権アジア大会のファイナリストに選出される。  
2022年、「ドミニク・ブシェ トーキョー」のシェフに就任。  
2024年、ミシュラン東京 一つ星獲得

Les Copains de  
DOMINIQUE  
BOUCHET ▶



DOMINIQUE  
BOUCHET  
TOKYO ▶

