「ドミニク・ブシェ トーキョー」「レ・コパン ドゥ ドミニク・ブシェ」周年イベント開催

Événement anniversaire

「Dominique Bouchet Tokyo」

「ドミニク・ブシェ トーキョー」9周年

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

MICHELIN 2024

2024年7月28日(日)　ランチ　12:00～
ディナー　18:00～

感謝の気持ちを込めたスペシャルコース

ランチ	23,000円(税サ込)
ワインペアリング4種	15,000円(税サ込)
ディナー	35,000円(税サ込)
ワインペアリング5種	20,000円(税サ込)

シェフ ドミニクより乾杯のシャンパーニュをプレゼント

Google Maps

〒104-0061
東京都中央区銀座1丁目5−6
銀座レンガ通り福神ビル 2F
Tel.03-6264-4477

「Les Copains de DOMINIQUE BOUCHET」

「レ・コパン ドゥ ドミニク・ブシェ」8周年

Les Copains de DOMINIQUE BOUCHET

MICHELIN 2024

2024年8月2日(金) ディナー 18：00～

感謝の気持ちを込めたスペシャルコース

ディナー	16,500円(税込)
ワインペアリング3種	5,500円(税込)

シェフ ドミニクより乾杯のシャンパーニュをプレゼント

Google Maps

〒104-0061
東京都中央区銀座5丁目1−8
銀座MSビル B1F
Tel.03-6264-6566

シェフ ドミニクの神髄を継承する

DOMINIQUE BOUCHET(ドミニク・ブシェ)略歴

1981年「トゥール・ダルジャン」にて弱冠29歳にして三つ星シェフに
1997年「ホテル・ド・クリヨン」総料理長に就任
「レ・ザンバサドゥール」(二つ星)他を統括
2004年「ドミニク・ブシェ」(一つ星) 以上、当時のフランス版ミシュランガイド
2013年「レストラン ドミニク・ブシェ」(二つ星) 以降、当時の日本版ミシュランガイド
2015年「ドミニク・ブシェ トーキョー」(二つ星)として移転 2024年現在は一つ星

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

Les Copains de DOMINIQUE BOUCHET