

Catering Haute Couture

オートクチュール・ケータリング

一人ひとりのお客さまのご要望に応じて作り上げる、
オートクチュールのようなケータリングサービスのご案内です。
ドミニク・ブシェトキョーのお料理を、美しい食器・カトラリーと共に、
レストランのシェフとソムリエが皆さまのもとへお届けします。

About

素材を活かし、ソースでエスプリを効かせた華麗なお料理はもちろん、
それぞれのお料理に合わせたワインペアリング、全体のお料理を引き立てるボトルワインも
お持ちいたします。また、ワイン愛好家のお客さまへは、お手元のワイン・コレクションと共に
お楽しみいただけるよう、特別なコース料理をお仕立てすることもできます。

ご自宅にしながら、シェフとソムリエのサービスで、
まるでレストランで過ごしているようなお食事を。
「口福」に満ちた晴れやかな時間の演出をお手伝いいたします。



Ideas

- * ドミニクシェフの牛テール赤ワイン煮込みをメインに。
 - * キャビアを使った特別料理を。
 - * 「お誕生日おめでとう」など、お祝いや感謝のメッセージプレートと共に。
 - * 何かサプライズを用意したい。
 - * 1名分だけ少なめの量で。
 - etc
- 皆さまのご希望をお聞かせくださいませ。

Follow us

@dominique_bouchet_tokyo



DOMINIQUE BOUCHET TOKYŌ



ご予約について

ご希望日の3日前までにご連絡ください。
受付人数 2~6名様
キャンセル受付3日前まで

☎ 03-6264-4477