

フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部

Christmas

DINNER COURSE

2021.12.21.tue-26.sun 18:00-22:30 (L.O 21:00)

¥16,500 (消費税・サービス料込)

- ・アミューズ
一口のお愉しみ
- ・冷前菜
フォアグラ
- ・温前菜
温かいオマールのテリーヌ
- ・魚料理
平目のヴァプール
- ・グラニテ
シャンパーニュのグラニテ
- ・肉料理
黒毛和牛フィレ肉
- ・チーズ
フロマージュ
- ・デザート
クリスマス特別デザート
- ・小菓子とカフェ
小さな焼菓子とカフェフリー

¥22,000 (消費税・サービス料込)

左のお料理

+

- ・シャンパーニュ 1杯
- ・白赤ワイン 各1杯
(計3杯)



フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部

ご予約 : 03-6441-0908

◆定休日
毎週月曜日・第二火曜日(変更の場合あり)

◆営業時間
ランチ : 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)
ディナー : 18:00 ~ 22:30 (要予約)
(コースL.O. 20:00 アラカルトL.O.21:00)
テイクアウト : 11:30 ~ 18:00

東京都新宿区信濃町 11-12 1F
<https://hitotsugichoclub.com/>

フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部



Christmas

LUNCH COURSE

2021.12.21.tue-26.sun 11:30-15:00 (L.O 14:00)

¥8,800 (消費税・サービス料込)

¥15,000 (消費税・サービス料込)

- ・ アミューズ
一口のお楽しみ
- ・ 前菜
サーモンマリネ
- ・ スープ
ワタリガニのスープ
- ・ 魚料理
アンコウのベーコン巻き
- ・ グラニテ
ゆずのグラニテ
- ・ 肉料理
蝦夷鹿ロース
- ・ デザート
クリスマス特別デザート
- ・ 小菓子とカフェ
小さな焼菓子とカフェフリー

左のお料理

+

- ・ シャンパーニュ 1杯
- ・ 白赤ワイン 各1杯 (計3杯)



シェフ 岡田秀俊

イル・ド・フランス、ル・プチブドンを経て渡仏し、フランスの3ツ星レストラン「マルクヴェラ」、1ツ星レストラン「レ・ダブルイトレーズ」で本場の味と技術を学ぶ。帰国後「ロオジエ」「エメ・ヴィバール」など一流レストランで研鑽を積む。スーシェフ・シェフを経て、2019年春より当店シェフ。記憶に残る料理と居心地の良い空間づくりのため、繊細な料理に心を配る。



フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部

ご予約 : 03-6441-0908

東京都新宿区信濃町 11-12 1F
<https://hitotsugichoclub.com/>



フレンチレストラン
一ツ木町倶楽部

Christmas

LUNCH COURSE

2021.12.21.tue-26.sun 11:30-15:00 (L.O 14:00)

¥8,800 (消費税・サービス料込)

- ・アミューズ
一口のお愉しみ
- ・前菜
サーモンマリネ
- ・スープ
ワタリガニのスープ
- ・魚料理
アンコウのベーコン巻き
- ・グラニテ
ゆずのグラニテ
- ・肉料理
蝦夷鹿ロース
- ・デザート
クリスマス特別デザート
- ・小菓子とカフェ
小さな焼菓子とカフェフリー

¥15,000 (消費税・サービス料込)

左のお料理

+

- ・シャンパーニュ 1杯
- ・白赤ワイン 各1杯
(計3杯)