



DOMINIQUE BOUCHET TOKYO



  
MICHELIN  
2025

大切なあの人をお迎えするために  
ふさわしい 温かな場所と 心に触れる時間

L'espace choisi pour une parenthèse  
chaleureuse à offrir à vos hôtes d'exception.

「ドミニク・ブシェトーキョー」では、大切な方を安心しておもてなしいただけるよう、お料理やワインはもちろんのこと、お客様のご希望を丁寧に伺いながら、ラウンジから個室、約 1,000 本のワインが貯蔵されたワインカーヴまで、オートクチュールなしつらえをご用意させていただきます。



## PRIVATE ROOM 個室



完全個室



半個室

お祝い、ご接待、お顔合わせなど、プライベート感を大切にされたいご会食には、個室のご利用をおすすめいたします。完全個室は厨房の一部と繋がっており、シェフやソムリエによるデモンストレーションを組み込んだり、お食事会のテーマに合わせたプレゼンテーションカウンターとしてなど、ご希望に応じて幅広くご活用いただけます。

- ・完全個室  
(最大6名様まで)  
ランチ 10,000 円(税込・サ別)  
ディナー 20,000 円(税込・サ別)
- ・半個室  
(最大4名様まで)  
ランチ 5,000 円(税込・サ別)  
ディナー 10,000 円(税込・サ別)

## WINE CAVE ワイン カーヴ



アペリティフ



アニバーサリー

バースデーや記念日、ご異動やご退職、プロポーズなど、人生の節目となる大切なひとときを、おふたりだけで、バックスの神様が降りてきそうな神秘的なワインカーヴにてお過ごしいただけます。お食事前のひとときを盛り上げる《アペリティフ》では、シャンパーニュとプティ サレを。お食事を感動で締めくくる《アニバーサリー》はサブライズ感満載の花束とケーキプレート、食後酒を。大切な方にお喜びいただき、おふたりの一生の思い出となれば幸いです。

アペリティフ 100,000 円(税込・サ別)

アニバーサリー 120,000 円(税込・サ別)

おふたり様分のムニユ エリタージュのコース料理  
+ ワインペアリング5種 + 半個室利用が含まれます

※別途、サービス料として12%を頂戴いたします



フランスのコニャック「LOUIS XIII」(ルイ 13 世)とのコラボレーションイベント例



京都の織元「澤屋重兵衛」とのコラボレーションイベント例

ラグジュアリーブランドのレセプションパーティーや新作発表会など、大切なお客様をお迎えするイベントの開催には、ラウンジ、ワインカーヴ、個室まで含むレストランフロア全体をご利用いただける貸切をおすすめいたします。イベントテーマに合わせたコラボレーション料理のご提供、ワインメーカーとの連携など、様々なご要望に応じます。また、店内をブランドカラー 一色に装飾するなど、商品の陳列や展示といったオートクチュールセッティングをお手伝いさせていただきます。

ランチ 350,000 円～(税込・サ別)

ディナー 700,000 円～(税込・サ別)

お客様のご希望に応じて  
最適なお提案をさせていただきます



## シェフ ドミニクの神髄を継承する

Le savoir-faire du Chef Dominique en héritage.

### 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・ザンパサドゥール」(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 ※2025 年現在一つ星

### エグゼクティブ シェフ

### SHO ITO (伊藤 翔) 略歴

---

- 2015 年「ドミニク・ブシェ」パリにて 1 年間勤務
- 2016 年「レ・コバンドゥ ドミニク・ブシェ」  
オープニングスタッフに加わる  
ビブグルマンに掲載
- 2017 年「レ・コバンドゥ ドミニク・ブシェ」のシェフに就任
- 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
- 2022 年「ドミニク・ブシェ トーキョー」のシェフに就任  
現在に至る

## DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

〒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 E-mail : info@dominique-bouchet.jp

営業時間 : ランチ 12:00 ~ 15:30 (ラストオーダー 13:30)

: ディナー 18:00 ~ 23:00 (ラストオーダー 20:00)

定休日 : 水曜日



DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

