



Seasonally Regular Restaurant at REI / 常設營業

## Seasonally Regular Restaurant at REI /常設営業 洋

キュレーション営業のサポートシェフを務める常勤シェフによるメニューを通年で提供していきます。

営業の回を重ねていくごとに、進化するメニューを気軽に味わうことができます。

綱町三井倶楽部を窓の外に眺めながら、お料理をお楽しみください。



シェフ

近石 凌弥  
Chikaishi Ryoya

### ■シェフ経歴

シェ・イノグループで修行を重ね、フランス料理の前菜、ソース、メイン料理を修める。

退職後は出張料理人として活動する傍ら、紹介制ワインバーの専属シェフも兼務し、お客様に合わせた特別な食体験を提供。

ホテルの料理監修や商品開発にも携わるなど、多岐にわたる経験を持つ。  
ソムリエ資格を持ち、ワインをはじめとする多様なお酒に精通。

その知識と経験を活かし、ワインに寄り添うクラシックなフランス料理を得意とする。

# Seasonally Regular Restaurant at REI /常設営業 洋

|           |   |
|-----------|---|
| 利用者       | 嶺会員、レジデンス会員、レジデンス同居人会員  |
| 予約有無      | 予約必須(当日予約可)   |
| ご提供コース    | <p>皿数の異なる三種類のコースをご用意しております。</p> <p>Premium Course<br/>:クラシックモダンなフランス料理を存分に楽しめるフルコース</p> <p>Standard Course<br/>:魚と肉のWメインのコース</p> <p>Casual Course<br/>:魚か肉をお選びいただくショートコース</p> |
| コース料金(税込) | <p>Premium Course 22,000円</p> <p>Standard Course 16,500円</p> <p>Casual Course 8,800円</p> <p>※別途10%のサービス料を頂戴いたします。</p>   |
| 休業日       | 不定休・キュレーション営業に準ずる   |
| 営業時間      | ディナー 17:30-23:30 (最終入店20:30)  |

Seasonally Regular Restaurant at REI / 常設營業 洋

山鏡

