この絶品を、7日間限定で特別提供 ――ブルゴーニュ産ピノ・ノワールのマリアージュ。巨匠ドミニク・ブシェによる看板料理と、



食べられないかもしれない至極の



「ドミニク・ブシェトーキョー」東京・銀座の高級フレンチレストラン依統的なフランス料理を現代風に再構築。

Volume.2 Queue de bœuf キテールの赤ワイン煮込み



開業からミシュラン星を毎年獲得する名店のコース限定のスペシャリテ、単品で特別提供。

 $6.18_{\text{(tue)}} - 6.24_{\text{(mon)}}$



- Restaurant

進化するクラシック「ドミニク・ブシェトーキョー」

開業わずか4ヶ月で「ミシュランガイド東京」の二つ星、9周年の現在も星を獲得し続ける、東京・銀座の高級フレンチレストラン。伝統の継承をテーマに、昔ながらのフランス料理を現代風に再構築。いわば、"進化するクラシック"。日本の地に敬意を払い、国産食材を取り入れ四季を表現しています。ドミニク・ブシェは、世界一のミシュランシェフであるジョエル・ロブションの右腕として頭角をあらわした後、名店トゥール・ダルジャンでは総料理長として7年間三つ星を維持。レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエや芸術文化勲章などを受賞しました。



- Menu

クードブフ&ピノ・ノワール

コース限定の看板料理、牛テールの赤ワイン煮込みを今回特別に単品でご提供。とろける程煮込まれたお肉と、シェフの哲学が詰まった旨味を濃縮させたソースには、ソムリエ厳選のピノ・ノワールがよく合います。 芳醇な果実味と綺麗なタンニンが料理のさらなる旨味を引き出し、至極のマリアージュをご堪能できます。

価格(親込): クードブフ 6,000円、ピノ・ノワール 1,000円 決済方法: 現金/クレジットカード (Visa/Mastercard®) PayPay





※提供時、実際のイメージと異なる場合がございます。また予約は受け付けておりません。

- Project



南海電鉄は、「一生一食」をコンセプトに新たな 飲食プロジェクトを開始します。「遠方だから飲 食店までの交通費がかかる」等、"食べるまで" にハードルがあることで、"一生食べられないか

もしれない至極の一食"が世の中には存在します。「食」を新たな切り口として、移動の不自由さなどを解消し、日本全国の人気店のメニューを手軽に食べられる試みを展開していきます。最新情報はX(@issyo_issyoku)にて更新しております。

お問合せ先 startup@nankai.co.jp (南海電鉄 イノベーション推進部 飲食関連事業担当)

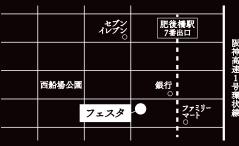
- Access

日程 2024.6.18(tue)~6.24(mon)

営業時間 11:30~14:30、18:00~21:00

場所 四つ橋線肥後橋駅から徒歩3分「フェスタ京町堀」

住所 大阪市西区京町堀1丁目7-18 2階



※内容は予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。