

# Private Restaurant



アクセス抜群の京橋のオフィスビルの最上階に佇むフレンチ  
家族のお誕生日やお祝いごと、友達同士の結婚のお祝いなど大切な人との食事を  
1日1組2名様から貸切で楽しむことができるスペシャルプラン

名店で腕を磨いたシェフが、お客様のためのこだわりのフランス料理をご提供  
リーデルの最高峰グラス“ソムリエシリーズ”で、ソムリエが特別なペアリングをご提案いたします  
銀座の夜景が一望できる洗練された空間で、上質な食事の時間をお過ごしください

## Menu

### Menu Haute Couture

¥35,000 (税込)

お客様のお好みに合わせた特別なオートクチュールメニューと  
ソムリエ厳選のワインペアリング(全5種/シャンパーニュを含む)をご用意いたします

### Menu Saison

¥25,000 (税込)

シェフ渾身のスペシャルメニューとソムリエ厳選の  
ワインペアリング(全4種)をご用意いたします

※個室料・音響使用料を含みます ※2名~10名様にてご利用いただけます ※別途サービス料10%頂戴いたします  
- その他ご予算に応じてメニューを仕立てさせていただきますのでご相談くださいませ -

### Grand Chef



#### 松崎 亮輔

フランスの3ツ星レストランやグランメゾン、  
有名ホテルを経て、愛宕のフレンチレストラン  
の料理長兼支配人に就任。ワインと料理の  
ペアリングにこだわり、年間40件以上のペ  
アリングのワイン会を開催し、ワイン通のゲ  
ストをもてなす。その傍ら、楽天ジャパン  
オープンVIPレストランシェフの指名を受け、  
期間限定レストランの運営やチリNo.1ワ  
イナリーから指名を受けグランドハイアット  
東京でガラディナーを外部招聘シェフとして  
成功させる。2013年フランスチーズ鑑評騎士  
の会“シュバリエ”を叙任。

### Wine



西オーストラリアやカリフォルニアを中心に、  
日本初入荷の希少なワインをご用意。  
西オーストラリアは日本ではまだ輸入量が少な  
い隠れた銘醸地。  
生産者の人柄や信念までしっかりと見極めてセ  
レクトした特別なワインをご提供します。  
ワインにあわせてリーデルのグラスでお楽しみ  
ください。

### Chef



#### 志賀 良行

都内有名レストランやホテルで修業を積み  
アンジェリオン オブラザTokyo、  
ルミヴェールTokyo等で数々の料理を手掛  
けた志賀良行が、2017年1月よりル・シェ  
クリ料理長就任。これまで培った豊富な経  
験と知識を基に、シンプルに「おいしい料  
理を作り、その料理を通じて感動を与え  
る」ことをモットーに渾身の一品をお客様  
ひとりひとりにお届けいたします。



〒104-0031

東京都中央区京橋3-7-1 京橋相互館110タワー12F

※高層階専用のエレベーターをご利用いただきまして 12階までお越し下さい。

Le chez crit (ルシェクリ)

御予約・お問い合わせ 0120-573-179

担当 池末