



Buvette

gastrothèque

都会の中心で楽しむ、ハートウォーミングなクリスマスディナーコース
ホリデーシーズンにふさわしい、懐かしくて温かみあるお料理の数々を

Buvette (ブヴェット) 「2025 クリスマスディナーコース」

提供：2025年12月23日(火)～25日(木)

ニューヨーク発祥の朝から夜までオールデイで愉しめるフレンチ食堂、「Buvette (ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷1階)では、クリスマスという年末最大のホリデーシーズンに向け、12月23日(火)～25日(木)の期間、クリスマスディナーコースを提供します。



この度、Buvette が創作したクリスマスコースは、あらゆる人達の気持ちを温かくするクリスマスの、気取らず朗らかなイベントを演出しながらもフォーマルな装いでお楽しみいただくべく、フルコーススタイルの内容でご用意しました。これら「Buvette」の“どこか懐かしくハートウォーミング”で“伝統的なフランスの料理”を、“小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供”というコンセプトはそのままにプレゼンテーションし、お料理は個別に取り分けて提供します。また、当コースとの相性を考え、ソムリエが厳選した「ワインペアリング」(税込 7,700 円) もご用意しました。ぜひクリスマスコースと合わせ、お楽しみください。

テーブルいっぱいにならば並べた小皿の数々で楽しんでいただく数々の前菜をはじめ、肉料理、魚料理で展開するメインディッシュ、これら料理の締めを飾るデザートで構成された、ノスタルジックで温かみを感じるコースを、都会の中心にありながら、喧騒を忘れさせてくれる、おいしい笑顔で包まれた落ち着いた食の空間でお楽しみください。

■ Buvette 「2025 クリスマスディナーコース」概要

提供期間：12月23日(火)～25日(木) 17:00～21:00LO ※要予約、最終入店 20:00

予約開始：11月5日(水) ご予約は店舗へのお電話、ホームページより承ります。

内 容：アミューズ/キャロットラペ・赤キャベツのマリネ/アトランティックサーモンのタルタル キャビア添え/
スチームエッグ トリュフソース/オマール海老のロースト カリフラワーリゾット仕立て/
国産牛ランプ肉のロースト 赤ワインソース/レモンメレンゲミルフィーユ/コーヒー又は紅茶

価 格：お一人様 14,850 円・税込 ※2名様より承ります。

店 舗：「Buvette」東京都千代田区有楽町 1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 1階/TEL03-6273-3193

ホームページ：<http://buvettetokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette (ブヴェット) 概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック (Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。テラススペースでは、爽やかな風を感じるオープンな空間で思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所在地：東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号：03-6273-3193

営業時間：平日 11:00～22:00、土曜・日曜・祝日 9:00～22:00



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp