

Dossiers de presse, Octobre 2026

BEIGE

OLDIN DUCASSE

T O K Y O

BEIGE

GLDIN DUCASSE

T O K Y O

洗練されたエレガンスが織りなす、至高のクリスマス。

2026 年「ビュッシュ・ド・ノエル」

11 月 1 日（日）より数量限定にてご予約受付スタート

クリスマス特別コースのご予約も受付中



〈商品概要〉

ビュッシュ・ド・ノエル
苺 バニラ ハイビスカス

サイズ：

縦 15cm × 横 11.5cm × 高さ 4.5cm（4～5 人分）

価格：15,000 円（税込）

販売数：

数量限定（限定数に達し次第、予約受付終了）

ご予約受付期間：

2026 年 11 月 1 日（日）～12 月 14 日（月）

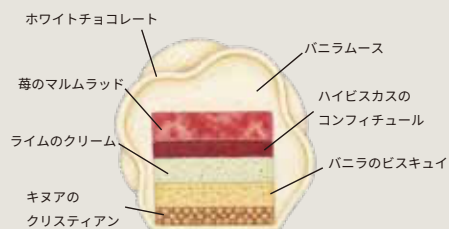
ご予約方法：お電話、テーブルチェックまたは店頭にて承ります

(<https://www.tablecheck.com/ja/beige-tokyo/reserve/message>)

お支払方法：オンライン事前決済

お引渡し期間：2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）

※店頭にてお渡し（ご希望の日時はご予約時に承ります）



フレンチレストラン「ベージュアラン・デュカス 東京」（東京・銀座）は、2026 年の締めくくりを華やかに彩る特製クリスマスケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル 苺 バニラ ハイビスカス」のご予約受付を、2026 年 11 月 1 日（日）より開始いたします。

シェフ・パティシエ片田健二郎が手掛ける今年のビュッシュ・ド・ノエルは、白と黒の洗練されたカラーコントラストと、美しく立体的なキルティングのモチーフ、そしてシックな花飾りが目を惹くエレガントな仕上がりです。オートクチュールの美意識を感じさせる立体的な白いキルティング模様をベースに、ポイントとして配された印象的な黒い花飾りがシックで洗練された世界観を演出します。

カットすると、断面にはクリスマスの胸の高鳴りを思わせる鮮やかな真紅の層が現れます。苺のジューシーな甘みとハイビスカスの華やかな酸味、爽やかなライムのアクセントに、香ばしいキヌアの食感、そしてバニラの芳醇な香りが重なり合い、口の中で軽やかで繊細なハーモニーを奏でます。特別な夜にふさわしい、華やかで美しい一品です。

BEIGE

ALAIN DUCASSE

T O K Y O

2026 年クリスマス特別コース

総料理長 野口 貴宏による素材の魅力を引き出す技と、ひと皿ごとに広がる味わいの奥行き。
年に一度の季節にふさわしい、美食のひとときをお届けします。

〈期間〉

2026 年 12 月 19 日 (土) ～ 12 月 25 日 (金)

※上記期間はクリスマスメニューのみのご提供です。※ベジタリアンメニューの提供はお休みとさせていただきます。

〈クリスマスコース価格〉

ランチ

¥18,000 / ¥28,000 / ¥35,000

※12 月 24 日、25 日は ¥28,000 と ¥35,000 のコースのご提供です。

ディナー

¥28,000 / ¥35,000 / ¥40,000

※12 月 24 日、25 日は ¥35,000 と ¥40,000 のコースのご提供です。



〈内容〉

¥18,000

〈前菜〉 蝦夷アワビと季節野菜のアンサンブル トリュフのヴィネグレット
〈魚料理〉 甘鯛のクルスティアン 下仁田葱
ゴールドキャビアシャンパーニュソース
〈肉料理〉 地鶏のロティ ジャがいものフォンダン ラディッキオ
〈デザート〉 栗ベルガモット バニラのピュッシュ・ド・ノエル

¥28,000

〈前菜〉 帆立貝のマリネ カリフラワー ゴールドキャビア
〈魚料理〉 オマールブルーのクールブイヨン ちりめんキャベツのファルシ
繊細なビスクソース
〈肉料理〉 蝦夷鹿のロティ 根セロリ ラディッキオ ポワブラードソース
〈デザート〉 栗ベルガモット バニラのピュッシュ・ド・ノエル

¥35,000

〈前菜〉 帆立貝のマリネ カリフラワー ゴールドキャビア
〈前菜 2〉 鴨フォアグラのポワレ 蕪 ビーツ 黒トリュフ ポルトソース
〈魚料理〉 オマールブルーのクールブイヨン ちりめんキャベツのファルシ
繊細なビスクソース
〈肉料理〉 蝦夷鹿のロティ 根セロリ ラディッキオ ポワブラードソース
〈デザート〉 栗ベルガモット バニラのピュッシュ・ド・ノエル

¥40,000

〈アミューズ・プーシュ〉
〈前菜〉 帆立貝のマリネ カリフラワー ゴールドキャビア
〈前菜 2〉 鴨フォアグラのポワレ 蕪 ビーツ 黒トリュフ ポルトソース
〈魚料理〉 オマールブルーのクールブイヨン ちりめんキャベツのファルシ
繊細なビスクソース 白トリュフ風味
〈肉料理〉 蝦夷鹿のロティ 根セロリ 黒トリュフ ポワブラードソース
〈デザート〉 栗ベルガモット バニラのピュッシュ・ド・ノエル

※価格は全て税込価格、別途サービス料を頂戴いたします。

BEIGE

ALAIN DUCASSE

TOKYO

シェフご紹介

総料理長

野口 貴宏

<略歴>

フランスにて研鑽を積み、帰国後は「シェ・松尾」にてキャリアを重ね、料理長を務める。

野菜を重視し、ジュを基盤としたアラン・デュカスの料理哲学とエスプリに感銘を受け、2005年9月の「ブノワ」オープンより副料理長として厨房を支え、2011年4月にシェフへ就任。

その後もフランス料理の伝統と現代性を融合させた料理を追求し、2026年4月、「ベージュ アラン・デュカス 東京」のシェフに就任。

シェフ・パティシエ

片田 健二郎

<略歴>

製菓専門学校卒業後、都内のレストラン「ソンプルイユ」「ロオジエ」等で研鑽を積む。

2018年には、フランスレストラン文化振興協会（APGF）& リエゾン主催の若手パティシエコンクール「アンダー 29」で優勝。さらに、2022年「クラブガレット・デ・ロワ」主催のコンクールでも優勝し、翌年日本代表としてフランス・パリ大会に出場、第3位に入賞。

2025年に「ベージュ アラン・デュカス 東京」のシェフパティシエに就任。

ベージュ アラン・デュカス 東京



フランス料理界の巨匠アラン・デュカスの料理哲学と、洗練されたエレガンスが息づく銀座のファインダイニング。日本の豊かな自然が育む厳選された旬の食材と、フランス料理の伝統技法を融合させ、素材そのものの味わいを最大限に引き出し、表現しています。軽やかで繊細なストーリーを紡ぐ、特別なキュイジーヌ体験をお届けいたします。

ブランドサイト： <https://beige-tokyo.com/>

Instagram： https://www.instagram.com/beige_restaurant/

[掲載用画像ダウンロードURL]

https://drive.google.com/drive/folders/1ZZ_excT8CxpRisWQDtrgYXm7hkdNlgX?usp=drive_link

[本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先]

広報担当: 小山 (株式会社TFC)

〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F

TEL: 03-5770-4511 / FAX: 03-6452-6357 E-MAIL: oyama@tfcjapan.jp