



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)「2020 クリスマスコース」

提供：2020年12月23日(水)～25日(金) 17:00～21:30LO

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、「クリスマスコース」(お一人様7,000円・税別、2名様より)を、12月23日(水)～25日(金)の期間、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で提供します。

今年のコースは、「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、ニューノーマルに則し、お料理は個別に取り分けて提供します。新型コロナウイルスの影響で記念日やイベントを思うように過ごせなかった方々にも、大切な人と安心しておいしい食事を楽しんでいただけます。

テーブルいっぱいには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、年に一度のホリデーシーズンにふさわしい、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空間でお楽しみください。

■ Buvette 「2020 クリスマスコース」概要

期間：12月23日(水)～25日(金) 17:00～21:30LO ※要・前日までの予約

内容：アミューズブーシュ/キャロットラペ/赤キャベツマリネ/ポワロー/魚介とカリフラワーのムース/
真鯛のポワレ ブールブラン/ローストビーフ・ドゥフィノア/オペラ

価格：お一人様7,000円・税別 ※2名様より承ります

店舗：「Buvette」

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/TEL03-6273-3193

H P：<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。『SUMMER BEER TERRACE』を開催する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： 月曜 11:00～22:00 (21:00 LO)、火曜～金曜 11:00～22:30 (21:30 LO)

土曜 9:00～22:30 (21:30 LO)、日曜 9:00～22:00 (21:00 LO)



【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