

La cave M bar

出張シェフ/料理人メニュー

2023年8月1日現在

株式会社 LCM

※全て税抜き価格にて表記



不動前 すし 岩澤（寿司）

赤坂「すし匠齋藤」にて約8年二番手として修業された後、2016年に独立した岩澤 資之氏

2019年から4年連続でミシュラン1つ星を獲得された予約困難店



予約可能日 火曜日・水曜日（要相談）

お料理 35,000円～（目安）/人

出張費 40,000円



人数 人数に関わらず 25万円以上

予約 2ヶ月前（1ヶ月前応相談）

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



横田 恭一（和食/寿司/天ぷら）

フレンチシェフ 19 年、寿司、天ぷらの道 8 年のベテラン料理人

店舗は構えず、出張をメインに活動

天ぷらのコース、和食のコースなどご要望に合わせて内容変更可能



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人

出張費 4 名以下の場合は別途交通費
として 4,000 円

人数 2 名以上

予約 1 ヶ月前

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



寛幸（和食）

岐阜の名店『たか田八祥』で13年、『日本料理 晴山』で4年修業後独立された実力派料理人 佐藤 寛幸氏

「贅沢な家庭料理」をコンセプトに本格的な和食を提供



予約可能日 要相談

お料理 合計 200,000 円以上

出張費 上記に含む



人数 一

予約 2ヶ月前

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



馳走 とりの巣（和食）

ミユラン1つ星の「あか坂 帰燕」出身の鳥田 諒氏の日本料理店名物の「鯖棒寿司」をはじめ、月替わりの逸品で構成した季節の移ろいを五感で堪能する自慢のコースを提供



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人

出張費 上記に含む



人数 4 名以上

予約 1 か月前（1 か月以内応相談）

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



井上 一生 (和食)

大阪の割烹 5 年、江戸料理を学ぶ為上京し料亭で 2 年、その後カウンター
寿司など複数の料理店で研鑽を積み、現在は出張料理人として活動
季節感と彩りを重視した和食のコース



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人

出張費 交通費 3,000 円



人数 -

予約 1ヶ月前

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



村井 一気 (和食)

地元静岡の旅館にて日本料理を学んだ後、東京 丸の内の懐石料亭で研鑽
その後、朝は豊洲市場で仲買人、夜は出張板前として活動し、現在は、
出張板前一本になる



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人



出張費 交通費 3,000 円

人数 -

予約 1ヶ月前



チンクエメッツォ (イタリアン)

元アップピア・アルタ総料理長 葉狩 洋氏による独創的イタリアン

外苑前に情報非公開のお店を出店し、連日フーディーたちに愛される

要望があればイタリアンだけでなく、中華も和食も可能



予約可能日 火曜日

お料理 120,000 円以上/回

出張費 上記に含む



人数 一

予約 1ヶ月前

キャンセル料 前日 50%、当日 100%



清崎 直道 (イタリアン)

19歳の時に、料理好きが高じて、某星付きレストランに入社し、プロの道を目指し、その後も都内の有名イタリアンにて修行
現在は出張料理人として活動



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人



出張費 交通費 3,000 円

人数 -

予約 2 週間前



小田嶋 貴也 (洋食)

「タテルヨシノ芝」に勤務後、シンガポール料理、アジア料理レストランのシェフを務め、現在はコンサルや出張料理を中心に活躍
野菜を美味しく食べてもらうことを重視しており、野菜の魅力を伝える



予約可能日 要相談

お料理 15,000 円/人



出張費 上記に含む

人数 -

予約 1ヶ月前



tTure (イタリアン)

「イタリア料理と自然派ワイン」で人気の **tTure (ティチュール)**

四季折々の食材は、シェフ 岩坂 泰希氏の故郷である富山県の契約農家さんより直送され、ジビエを得意とする



予約可能日	要相談
お料理	15,000 円/人
出張費	上記に含む
人数	-
予約	1ヶ月前



Onda Tokyo (イタリアン)

シェフ 中村 圭佑氏は、静岡「ヴィラ・ディ・マンジャペッシェ」で9年修業後、イタリアにわたり名立たる星付きレストランで現地の味を学び、独立静岡三島から取り寄せる食材は、和とイタリアンの融合を楽しめる



予約可能日 要相談

お料理 100,000 円以上



出張費 上記に含む

人数 -

予約 1ヶ月前



T.eal (イタリアン)

麻布十番でカリフォルニアワインとイタリアンのお店 Blue と東麻布で会員制 T.eal の2店舗をもつ田原 裕樹氏

独創的なイタリアンで、ゲストを楽しませる



予約可能日 要相談

お料理 20,000 円/人



出張費 上記に含む

人数 -

予約 1ヶ月前



高橋 良祐（フレンチ）

「虎ノ門 BLANC」で修業後、出張料理も手掛ける高橋氏
会話力の高さと持ち前の腕を振るいゲストを楽しませ、出張料理とは思わせない完成度の高いお料理が魅力的



予約可能日	要相談
お料理	15,000 円/人
出張費	上記に含む
人数	-
予約	1ヶ月前



大渕 大樹 (フレンチ)

「南青山 CILQ」で修業後、コロナ禍で出張料理人として活動
ワインを愛するシェフで、ワインを引き立てるお料理を得意とする大渕氏
フレンチ全般、幅広く対応可能



予約可能日 要相談

お料理 18,000 円/人



出張費 上記に含む

人数 -

予約 1ヶ月前



川嶋 健司 (中華)

銀座アスターで 25 年勤務した後、車いすの人にもフルコースを食べていただきたいと思ったことがきっかけで、出張料理人として活躍
本格中華を気軽に楽しめる



予約可能日 要相談

お料理 20,000 円/人



出張費 上記に含む

人数 -

予約 1ヶ月前

