



La cave M bar

出張シェフ/料理人メニュー

2026年1月現在

株式会社LCM

※記載の情報は目安となりますので、出張シェフによっては柔軟にご対応くださいます
ご調整については、支配人までお問合せくださいませ

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 税込26,000 円~/1名様
※6名予約時

税込24,000 円~/1名様
※8名予約時(最大8名)

出張費 上記に含む



人数 4名様~8名様

予約 1ヶ月前

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 税込27,000円~/1名様
※6名予約時

税込24,000円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

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 税込23,000円~/1名様
※6名予約時

税込21,000円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

村井 一気 (和食)

地元静岡の旅館にて日本料理を学んだ後、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 税込21,000円~/1名様

※4名予約時

税込18,000円~/1名様

※10名予約時

出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

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
また、世界中のスパイスを多用する独創的な料理人



予約可能日 要相談

お料理 税込20,000円~/1名様

※6名予約時

税込18,000円~/1名様

※10名予約時



出張費 交通費2,000円

人数 4名様～

予約 1か月前

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るジビエ料理を得意とする



予約可能日 要相談

お料理 税込22,000 円~/1名様
※6名予約時

税込20,000 円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

Onda Tokyo (イタリアン)

シェフ中村圭佑氏は、静岡「ヴィラ・ディ・マンジャペツシエ」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 税込31,000 円~/1名様

※6名予約時

税込22,000 円~/1名様

※10名予約時

出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

佐々木 竜太 (イタリアン)

都内のイタリアンで修行後、渡伊して2年間の修行。

Japan Cheese Awardsで自身が製造担当した駒込リコッタチーズが
金賞最優秀部門賞受賞。同年に第一種狩猟免許も取得。
ご自身で採ってきた野菜やジビエ肉などもご提供します



予約可能日 要相談

お料理 税込21,000 円~/1名様

※6名予約時

税込19,000 円~/1名様

※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

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 税込33,000円~/1名様
※6名予約時
税込26,000円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

福崎 義範 (イタリアン)

代官山ASOチェレステにて2年、レストランひらまつ広尾にて6年イタリア料理、フランス料理を接客からデザートまで、8年間幅広く修行。繊細なイタリアンを得意とします



予約可能日 要相談

お料理 税込22,000 円~/1名様
※6名予約時

税込20,000 円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様~

予約 1か月前

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 税込23,000円~/1名様
※6名予約時
税込21,000円~/1名様
※10名予約時



出張費 上記に含む

人数 4名様~

予約 1か月前

伊東 龍之介 (フレンチ)

都内5つ星ホテルで5年勤務しながら、六本木ゴエミヨ掲載レストラン等、数店で研修し研鑽を積み出張料理人として独立。

美味しいはもちろん、自由な発想で独創的な組み合わせを得意とします。



予約可能日 要相談

お料理 税込21,000円~/1名様
※6名予約時

税込16,000円~/1名様
※10名予約時

出張費 上記に含む

人数 4名様～

予約 1か月前

大淵 大樹 (フレンチ×北欧)

以前La cave Mに出張料理に来ていただいていた大淵シェフがデンマーク修行を経て帰国が決定しました。ベースとなるフレンチ料理に北欧料理のエッセンスが加わった食材の旨味を最大限に引き出したコースとなります。



予約可能日 要相談

お料理 税込28,000円~/1名様

※6名予約時

税込24,000円~/1名様

※10名予約時

出張費 上記に含む

人数 3名様～

予約 1か月前