

銀座で33年 老舗フレンチ「レストラドンピエール銀座本店」
4月25日よりコース内容一新 クラシックフレンチに新しい風

株式会社AMT（本社：東京都中央区/代表：阿部洋介）は、4月25日（火）より、銀座一丁目にあるフレンチレストラン「レストラドンピエール銀座本店」のコースメニュー【dom（ドン）】と【pierre（ピエール）】の内容をリニューアルします。「レストラドンピエール銀座本店」は銀座名店「レカン」出身のサービスマン3名が1984年創業。2017年2月4日に33周年を迎えた銀座のフレンチレストランです。20席ほどの小さなお店だからこそできる行き届いたサービスと、国内外の名店で腕を磨いたシェフ荒木正輝の本格的なフランス料理は、各方面の多くの著名人に愛されてきました。

この度、既存のコース内容を、これまでのオールドクラシックスタイルから、思わず写真を撮りたくなるようなモダンフレンチの要素を取り入れた新しいスタイルの料理内容へ一新します。

【dom】10,800円は見た目が楽しい6種類のアミューズから始まり、初夏の食材を使った前菜3品、メインディッシュに魚料理または肉料理（選択）とワゴンデザートのカコース。【pierre】12,960円は上記コースに2品加わり、アミューズと前菜3品、魚料理、肉料理、季節の冷たいデザート、ワゴンデザートのカコースです。アミューズはグジュールにパテ・ド・カンパーニュを挟んで小さなハンバーガーのように仕上げたものや、ハーブの効いた小さなアメリカンドッグなど、これまでのクラシカルなフレンチから逸脱した6品が一口サイズで並びます。フランスから空輸のホワイトアスパラガス、駿河湾で水揚げされた赤座海老をリゾット仕立てにした前菜が続きます。また、【pierre】のコースにある季節の冷たいデザートは、マンゴーとフレッシュのトマトを組み合わせた一品。中にバニラアイスクリームが入っていて、セルクル（型）に入ったままの状態を提供されます。お客様の目の前でセルクルを外すことで、中身がふわっと流れ出し、見た目にも楽しいデザートです。

たくさんの種類を少しずつ食べられるだけでなく、彩り、旬の味、食感、香り、演出による音と五感で楽しめる内容です。料理を通して季節を体感できます。

「レストラドンピエール銀座本店」は今後も新しいスタイルの料理へ挑戦し続けます。

レストラドンピエール銀座本店

<http://dompierre.jp/ginza/>



【pierre（ピエール）】コース 一例イメージ
入荷状況により内容は異なります。

●店舗名：レストラドンピエール銀座本店

●コース名：【dom（ドン）】10,800円（税込）

アミューズ、前菜3品、魚料理または肉料理、ワゴンデザート、小菓子、珈琲。

【pierre（ピエール）】12,960円（税込）

アミューズ、前菜3品、魚料理、肉料理、季節の冷たいデザート、ワゴンデザート、小菓子、珈琲。
上記のいずれもディナーコースのみ

●住所：東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビルディング 2F

●営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30～23:00 (L.O. 21:00)

●電話番号：03-3567-3641

●予約：https://yoyaku.toreta.in/dompierre-2



レストラドンピエール銀座本店



ドンピエールグループ総料理長

荒木 正輝

≪運営≫

ドンピエールグループ

株式会社AMT

株式会社ピーアンドピー

東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビルディング

03-3567-3641

≪お問い合わせ先≫

ドンピエールグループ販促担当

常盤 祐美子（ときわ ゆみこ）

東京都中央区銀座1-13-6 ヤマトビル3階

直通Tel:050-3577-0714

pr@dompierre.jp