



Chef's Diner Course

ディナーコース

シェフのおまかせEmeコース ￥7,700-税込

Emeの「世界観」を余すことなく味わえる 全6皿

内容は、旬の食材を用いて作るフランス古典・郷土料理や、そこに東洋のエッセンスを加えるなど他では味わえない「eme」らしさをご提供するおすすめコース。
初めての方も、いつもいらっしゃる方もお楽しみいただけます。

シェフの厳選食材スペシャルコース ￥9,350-税込

Emeの「歴史」を感じられるコース 全6皿

内容は、スペシャルなおまかせコース。シャルキュトリーをはじめ、シェフが修行時代から大切にしている国内外の繋がりで手に入る厳選食材、その美味しさを最大限お楽しみいただける特別な調理法で作られたお料理をお楽しみいただけます。

事前予約限定

MENU DÉGUSTATION —ムニュ デギュスタシオン— ￥14,300-税込

Emeがその日のためだけに表現する
「一期一会の世界観」を楽しめるコース 全6～7皿

3営業日前の事前電話予約限定の特別メニュー。

内容は、当日まで白紙"カルトブランシュ"。シェフがその時もっとも表現したいお料理を、旬の食材・調理法で組み立てる、まさにその日にしか味わえない「一期一会」のコースです。シェフがお客様のためだけに食のクリエイティブを發揮する特別な美味しい時間をお楽しみいただけます。

*ボリューム的には他のコースと同じくらいです。お苦手なもののリクエストなどお申し付けください。

その他、お料理についてなど、お気軽にお問い合わせください。