

French Dining Restaurant

Theatre

Chef's Theatre is a restaurant that arranges programs of French cuisine in bistronomy style with the live atmosphere of an open kitchen. The chef's delicate skills and the seasonal ingredients gathered in Tokyo, are utilized to present a variety of dishes that are linked with a story as if you were watching a play, just as the name "Chef's Theatre" suggests.

本格的なフランス料理を、オープンキッチンのライブ感とともにビストロノミースタイルでお届けするフレンチダイニング「シェフズ・シアター」。繊細なシェフの技と東京だからこそ集まる旬の食材を生かし、“シェフの劇場”という名の通り、まるで観劇するようにストーリーとともに紡がれるお料理の数々をお届けします。

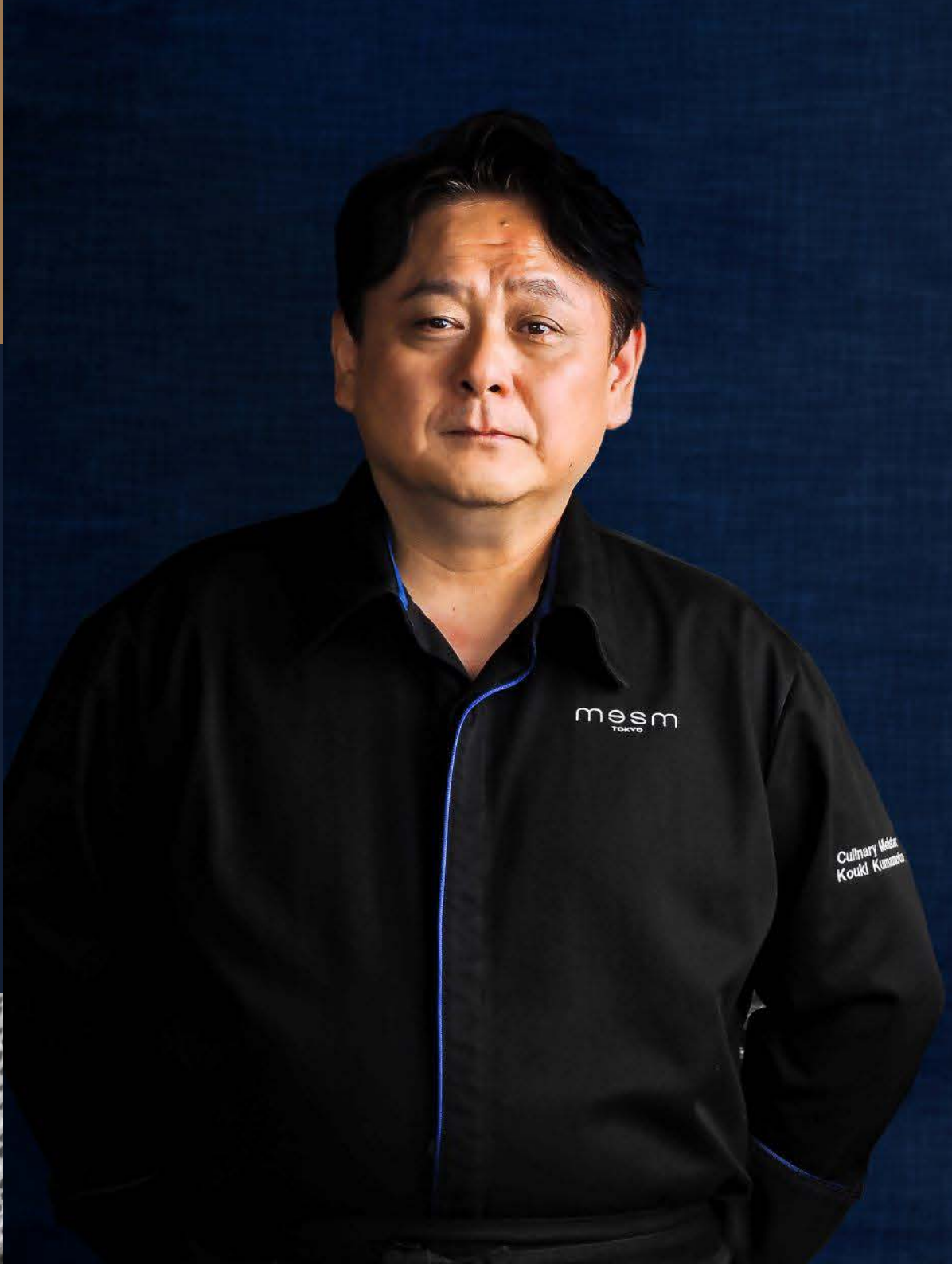
メズム東京総料理長

隈元香己

KOUKI KUMAMOTO

Culinary Meister
mesm Tokyo

- 11eme Maitres Cuisiniers de France (2004)
First prize
 - Trophée International de Cuisine et Pâtisserie (2004)
First prize
 - 64ème Prix Culinaire Prosper Montagné (2014)
First prize
-
- 2004年「第11回メートル・キュイジーヌ・ド・フランス“ジャン・シリンジヤー杯”」優勝
(フランス料理文化センター主催)」
 - 2004年「トロフェ・インターナショナル・ド・キュイジーヌ・エ・パティスリー」優勝
(アカデミー・キュリネール・ド・フランス主催)(フランス料理の世界大会)
 - 2014年「第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」優勝
(日本人として史上2人目)(クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ主催
／審査委員長:ジョエル・ロブション氏)



Breakfast

mesm Breakfast

メズムブレックファスト

—

Enjoy our full buffet-style breakfast
with a wide selection including freshly made “Snow Crab Omelettes” using Echiré butter and cage free eggs,
homemade Danish pastries, and “Gokan Drinks” that will delight your senses.

エシレバターと、厳選した平飼卵を使った「ずわい蟹のオムレツ」や、自家製デニッシュなどのベーカリー、五感で味わうドリンクなど、
こだわりの品々をお楽しみいただけるフルブッフェスタイルの朝食です。

Coffee & Tea

Sarutahiko Specialty Coffee / Brew Tea Co.
猿田彦スペシャルティコーヒー / プリューティー

If you would like to order from the a la carte menu, please let us know.
アラカルトのメニューをご希望のお客様は、タレントまでお声掛けください。

—

5,700

All prices include consumption tax and 15% service charge.
料金には 15% のサービス料及び消費税が含まれております。

We use domestically grown Japanese rice.
当店では国産米を使用しています。

Allergens & Ingredients / 使用している食材



Wheat/小麦



Eggs/卵



Milk/乳



Shrimp/えび



Crab/かに



Buckwheat/そば



Peanut/落花生



Walnut/くるみ



Cashew Nuts
カシューナッツ



Beef/牛肉



Pork/豚肉



Alcohol/酒

Please inform us if you have any food allergies.

食材などにアレルギーのあるお客様は、お申し出ください。



100%Vegan / ビーガン対応



Midnight Menu 22:00~
Last Order 23:00

A la carte

Morning Champagne (Glass) モーニンググラスシャンパーニュ	3,200
Iwaizumi Plain Yogurt with Mixed Berries 岩泉ヨーグルトプレーン ミックスベリー	 1,600
Low-fat Yogurt with Mixed Berries 低脂肪ヨーグルト ミックスベリー	 1,600
Corn Flakes (Choice of Milk / Yogurt) コーンフレーク (牛乳 / ヨーグルト)	 1,200
Organic Gluten-Free Cereal (Choice of Milk / Yogurt) オーガニックグルテンフリーシリアル (牛乳 / ヨーグルト)	 1,200
Organic Muesli オーガニックミューズリー	  1,200
Oatmeal (Hot / Cold) オートミール (ホット / コールド)	 1,200

Side Dish (Assortment of Bacon, Cooked Ham, Pork Sausage, Chicken Sausage) ベーコン、ハム、ソーセージ盛り合わせ	  1,300
Cheese Platter with Nuts and Dried Fruits チーズプラッター ナッツ ドライフルーツ	  2,300
Mixed Leaf Salad ミックスリーフサラダ	 1,600
Consommé Soup コンソメスープ	   1,800
Beets and Lentil Soup ビーツとレンズ豆のスープ	 1,700
White Ham and Camembert Cheese Sandwich ジャンボnbranとカマンベールチーズのサンドイッチ	    2,300

2 Eggs, cooked to your preference with Bacon, Ham, Sausage and Steamed Vegetables 🌿🍳🥩🥬 2,500
(Scrambled / Omelet / Fried / Poached)

お好みの卵料理 ベーコン、ハム、ソーセージ、温野菜添え
(スクランブルエッグ / オムレツ / フライ / ポーチ)

Bakery Basket 🌿🍳🥩 1,100
<Select 3 of your favorites from below>
(Homemade Danish Pastry / Croissant / Rye Bread / Toast / Bread of the Day)

ペーカリーバスケット
<下記よりお好みのパンを3種お選びください>
(自家製デニッシュ / クロワッサン / ライ麦パン / トースト / 日替わりブレッド)

Rich Pancake with Maple Syrup
リッチパンケーキ メープルシロップ

    1,900

Brioche French Toast with Mixed Berry Compote
ブリオッシュ フレンチトースト ミックスベリーコンポート

   1,900

Lunch & Dinner

アラカルト
A la carte

Course

Traiteur Semi-Lunch Buffet ~ Autumn Table of Northwest France ~ 90min トレットール・セミランチbuffet ～北西フランス、秋のテーブル～ 90 分制	7,600
Dinner Program ~ The Nutcracker ~ 5 dishes ディナー プログラム ～くるみ割り人形～ 全 5 皿	15,800

For information about allergens contained in the course menu, please ask our talent.
コースに含まれるアレルギー情報につきましてはタレントまでお尋ねください。

Appetizer & Salad

Pain de Campagne パン ド カンバーニュ	500	
Seasonal Vegetable Salad 季節野菜のサラダ	2,600	 
Caesar Salad シーザーサラダ	2,800	    
Beets and Lentil Soup ビーツとレンズ豆のスープ	1,700	
Consomme Soup with Ravioli コンソメスープ ラビオリ添え	2,300	    
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	2,300	   
Lobster Bisque Soup オマール海老のビスク	2,600	   
Pate de Campagne with Pickled Seasonal Vegetables パテ ド カンバーニュ 季節野菜のピクルス	2,300	   
Cheese Platter with Dried Fruits and Nuts チーズプラッター ドライフルーツ&ナッツ添え	3,600	  
Charcuterie Platter シャルキュトリー盛り合わせ	3,700	    
Edo-Style Conger Eel Fritters, Epice Flavor 江戸前穴子のフリット エビス風味	4,000	  
Herb-Marinated Land-Farmed Salmon 陸上養殖おかそだちサーモンのマリネ 香草風味	4,500	

Main

Vegetable Sandwich with Pickled Seasonal Vegetables ベジタブルサンドイッチ 季節野菜のピクルス	2,800	  
Soybean Meat Penne Bolognese 大豆ミートのペンネボロネーゼ	3,000	 
Mushrooms and Zucchini Pizza for Vegan 茸とズッキーニのヴィーガンピッツァ	3,400	 
Plant-based Meat Hamburg Steak for Vegan ヴィーガンハンバーグステーキ	3,500	 
Fish Dish of the Day 本日のお魚料理	4,100	 
Sauteed Fresh Fish with Lily Bulb and Crustacean Sauce 鮮魚のソテー 百合根添え クリュスタッセソース	4,500	    
Sauteed Lobsters with Chorizo and Pistachio Condiment オマール海老のソテー チョリソとピスタチオコンディメント	9,000	    
Braised Beef Cheeks in Red Wine with Tagliatelle 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パスタ添え	5,600	     
Sauteed Kawamata Chicken Vin jaune Sauce 川俣シャモのソテー ヴァンジョーヌソース	4,800	 
Roasted NODA Duck with Seasonal Vegetables 野田鴨のロースト 季節野菜を添えて	5,800	  
Roasted Himuro Pork, Epice Flavor 氷室豚のロースト エビス風味	5,200	   
★ Pan Seared Wagyu Beef Loin 150g 黒毛和牛ロース 150g	10,000	   
★ Pan Seared Wagyu Beef Tenderloin 120g 黒毛和牛ヒレ肉 120g	13,000	  
★ Pan Seared Japanese Wagyu Beef Sirloin, Grade A5, Matsusaka 松坂牛サーロイン 100g (A5 ランク和牛)	18,000	   

★ Please choose a side dish from the following options.
下記よりサイドメニューを一品お選びください。

Seasonal Hot Vegetables / Ratatouille / Asparagus / French Fries / Potato Gratin
季節の温野菜 / ラタトゥイユ / アスパラガス / フレンチフライ / ポテトグラタン 

Sweets & Desserts

Chocolate Brownie with Caramel チョコレート ブラウニー キャラメルソース	2,000 🌾🥚🍷
Caramel and Walnut Mousse with Mango and Passion Fruit Jelly キャラメルと胡桃のムース マンゴーとパッションフルーツのジュレ	2,300 🌾🥚🍷🌰🍷
Chestnut Semifreddo with Cassis Coulis マロンのセミフレッド カシスのクーリ	2,300 🌾🥚🍷
Seasonal Fresh Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	3,900 🍏
Homemade Ice Cream (Vanilla / Strawberry / Lemon Sorbet) 自家製アイスクリーム (バニラ / イチゴ / レモンシャーベット)	1,300 🥚🍷🍷

Kids Menu

Kids Plate (Hamburg Steak / Spaghetti / French Fries / Corn Soup / Bread / Pudding) お子様プレート (ハンバーグ/スパゲティ/フレンチフライ/コーンスープ/パン/ミルクプリン)	3,100 🌾🥚🍷🥚🍷🍷
Spaghetti with Tomato Sauce トマトソーススパゲティ	1,500 🌾🍷
Spaghetti with Meat Sauce ミートソーススパゲティ	1,900 🌾🍷🥚🍷🍷
Hamburg Steak with French Fries, served with Bread ハンバーグとフレンチフライ パン付き	1,900 🌾🥚🍷🥚🍷🍷
Vegetable Curry マイルド野菜カレー	1,900
Corn Cream Soup コーンクリームスープ	1,000 🍷
Assorted Fruit Platter フルーツ盛り合わせ	1,600 🍏
Pancake パンケーキ	1,500 🌾🥚🍷🍷

Allergens & Ingredients 使用している食材

🌾 Wheat / 小麦	🥚 Egg / 卵	🍷 Milk / 乳	🦐 Shrimp / えび	🦀 Crab / かに	🌾 Buckwheat / そば	🌰 Peanut / 落花生	🌰 Walnut / くるみ	🌰 Cashew Nuts / カシューナッツ
		🥚 Beef / 牛肉	🐷 Pork / 豚肉	🍷 Alcohol / 酒	🌱 Vegan / ビーガン100%			

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
料金には15%のサービス料及び消費税が含まれております。

Semi-Lunch Buffet & Dinner Program

2026 Summer



北西フランス、秋のテーブル

Autumn Table of Northwest France

11:30 AM-3:00 PM / Last Entry 1:30 PM



Inspired by the rich culinary traditions of Brittany and Normandy, this autumn-exclusive Traiteur Semi-Lunch Buffet features approximately 15 varieties of amuse-bouches and appetizers crafted from local coastal ingredients—including moules marinières (mussels in white wine sauce), savory buckwheat galette-inspired crepe cakes, and Far Breton paired with prosciutto. Enjoy three types of bread, five desserts highlighting apples, Camembert, and Calvados, raclette cheese freshly prepared at the live station, and a choice of main dish from three selections. Savor a refined yet relaxed lunch experience filled with the distinct flavors of Northwest France this autumn.

フランス北西部のブルターニュやノルマンディー地方の豊かな食文化に着想を得た、秋限定のトレトゥール・セミランチbuffet。海の恵みを味わう「ムール貝マリニエール」や、伝統のガレットから着想を得た「蕎麦粉のミルクレープ」、甘みと塩味が絶妙な「ファーブルトン生ハム添え」など、約 15 種のアミューズブッシュや前菜がbuffet台を華やかに彩ります。さらに、パン 3 種、りんごやカマンベールなどの魅力を詰めたデザート 5 種、ライブステーションでご用意するラクレットチーズに加え、3 種から選べるメインディッシュをご用意。気取らないのに本格的な、北西フランスの秋を感じる心躍るランチタイムをお楽しみいただけます。

¥7,600

The Nutcracker

くるみ割り人形

DINNER PROGRAM

October 1, 2026
|
January 31, 2027

5:00 PM-10:00 PM / Last Order 8:30 PM



Created in collaboration with the New National Theatre, Tokyo to celebrate its ballet production of The Nutcracker, this limited-time dinner course reimagines five iconic scenes from the beloved classic through Chef's Theatre's unique bistronomy style. From the festive Christmas Eve party to the magical Kingdom of Sweets, each dish serves as a scene in a romantic, story-driven French course, creating an enchanting winter evening in Takeshiba.

新国立劇場とのコラボレーションはバレエ『くるみ割り人形』ディナープログラム。クリスマス・イヴの華やかなシーンから夢あふれるお菓子の国まで、物語を彩る5つの場面を「シェフズ・シアター」ならではのビストロノミースタイルで表現します。まるで舞台の幕が開くようなストーリー仕立てのフレンチコースとともに、竹芝で心ときめく冬の特別な夜のひとときをお楽しみください。

¥15,800

[Discover More](#)

1 The Dream Begins 夢の幕開け

Amuse-bouche

アミューズブッシュ



Five jewel-like bites - liver pâté, physalis and prosciutto bouchée, tuna with remoulade sauce, horse meat tartine, and marinated red sea bream - are inspired by Christmas tree ornaments, inviting guests into the enchanting world of The Nutcracker as the story begins.

レバーパテ、ほおずきと生ハムのブッシュ、鮭のレムラードソース、馬肉のタルティース、真鯛のマリネの5種を、一口サイズのアミューズに仕立て、クリスマスツリーを彩るオーナメントを思わせる華やかなひと皿に仕上げました。鮭にはワサビ風味のレムラードソースを合わせ、真鯛には昆布出汁のシートを離わせることで、それぞれの旨みを引き立てています。プレートには小松菜のパウダーを散らし、ツリーの緑を表現。下から上へと順に味わうことで、これから幕を開ける夢の物語へと誘います。

2 The Midnight Battle 真夜中の戦い

Hors-d'œuvre

前菜



Prawn Tartare with Cauliflower Mousse and Purple Vegetable Garden

Prawn tartare, cauliflower mousse, and vivid purple vegetables portray the dramaticmidnight battle between the Toy Soldiers and the Mouse Queen's army.

海老のタルタル カリフラワーームースと紫野菜の菜園仕立て

おもちゃの兵隊と、ねずみの女王率いる軍団が真夜中に激しくぶつかり合う場面を、一枚のプレートに表現しました。赤と白の色彩でおもちゃの兵隊を、紫の野菜でねずみの女王とその軍団をイメージしています。カリフラワーのムースには車海老のタルタルとクリアマトのゼリーを重ね、トップにはピーズのチュイルを添えて。紫野菜はサラダ仕立てにし、フロマージュブランとエシャロットを包んだ大根のラビオリを合わせました。鮮やかな色彩と多彩な味わいが交差する、戦いの躍動感を感じさせる一皿です。

3 Waltz of the Snowflakes 雪の国のワルツ

Main Dish

メイン：魚料理



Sautéed Fresh Fish with Lily Bulb and Crustacean Sauce

Delicate white fish, lily bulb, root vegetables, and a rich crustacean sauce create an elegant winter landscape inspired by the magical Land of Snow.

鮮魚のソテー百合根添えクリュスタッセソース

幻想的な「雪の国」を、白を基調とした繊細な一皿に表現しました。ふっくらとソテーした白身魚に、なめらかな百合根のビュレと百合根を重ね、海老の旨みを凝縮した濃厚なクリュスタッセソースを合わせています。お米をベースにしたペーストは雪の結晶をかたどり、根セロリと白人参を添えて、静かに広がる雪景色を演出。やわらかな白の色彩の中に、素材の旨みとソースの奥深い味わいが広がる一皿です。

4 Celebration in the Land of Sweets お菓子の国の祝宴

Main Dish

メイン：肉料理



Roasted Duck with Seasonal Vegetables and Red Wine Sauce

Roasted duck with red wine sauce, mushrooms, berries, and playful candy-inspired garnishes captures the colorful celebration of the Land of Sweets.

鴨のロースト季節野菜と赤ワインソース

華やかな「お菓子の国」の祝宴をイメージした、遊び心あふれる一皿です。香ばしく焼き上げた鴨に、コク深いフンドヴォーと赤ワインのソースを合わせ、茸のソテーやブラックベリー、ピーズとその泡を彩り豊かに添えました。さらに、茸の風味をまとわせたキャンディーケーンや、クロワッサンを思わせる揚げポテト、ポップコーンをあしらひ、見た目にも心躍る華やかなメインディッシュに仕上げています。

5 Awakening from the Dream 夢から覚める朝

Dessert

デザート



Caramel and Walnut Mousse with Mango and Passion Fruit Jelly

A whimsical Nutcracker-shaped dessert of caramel and walnut mousse, tropical fruits, and crisp pastry brings the dreamlike journey to a refreshing finale.

キャラメルと胡桃のムース マンゴーとパッションフルーツのジュレ

物語の主人公「くるみ割り人形」を繊細にかたどった、遊び心あふれるデザートです。キャラメルと胡桃のムースに、マンゴーとパッションフルーツのジュレを組み合わせ、サクとしたシュクレ生地を重ねました。ハーブヒナバジュの鮮やかなグリーンソースも、味わいと見た目のアクセントに。ほのかにお酒を効かせたシャンティを添え、甘さの中にも爽やかな余韻を感じる、大人かわいい一皿で締めくくります。夢から覚める朝のような、物語の余韻とともに楽しんでください。

Special Offer | Mon-Fri 17:00-21:00 (Excl. Holidays)

PRIX-FIXE DINNER

2 Dishes

Hors-d'oeuvre + Main

オードブル + メイン

5,800

3 Dishes

Hors-d'oeuvre + Main + Dessert

オードブル + メイン + デザート

7,900

Hors-d'oeuvre

Citrus-Marinated Fresh Fish

鮮魚のマリネ柑橘風味



Main Choice

Fish Dish of the Day

本日のお魚料理



Braised Beef Cheeks in Red Wine

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



Sauteed Domestic Beef Loin with Seasonal Vegetables 【+1,500】

国産牛ロースソテー 季節野菜と共に



Dessert Choice

Chocolate Brownie with Caramel

チョコレート ブラウニー キャラメルソース



Caramel and Walnut Mousse with Mango and Passion Fruit Jelly

キャラメルと胡桃のムース マンゴーとパッションフルーツのジュレ



Chestnut Semifreddo with Cassis Coulis

マロンのセミフレッド カシスのクーリ



All courses include Pain de Campagne and a choice of Coffee or Tea.

すべてのコースにパン・ド・カンパーニュとコーヒーまたは紅茶が付きます。

All prices include consumption tax and the 15% service charge.

料金には15% のサービス料及び消費税が含まれております。