French Dining Restaurant

CHEF'S 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

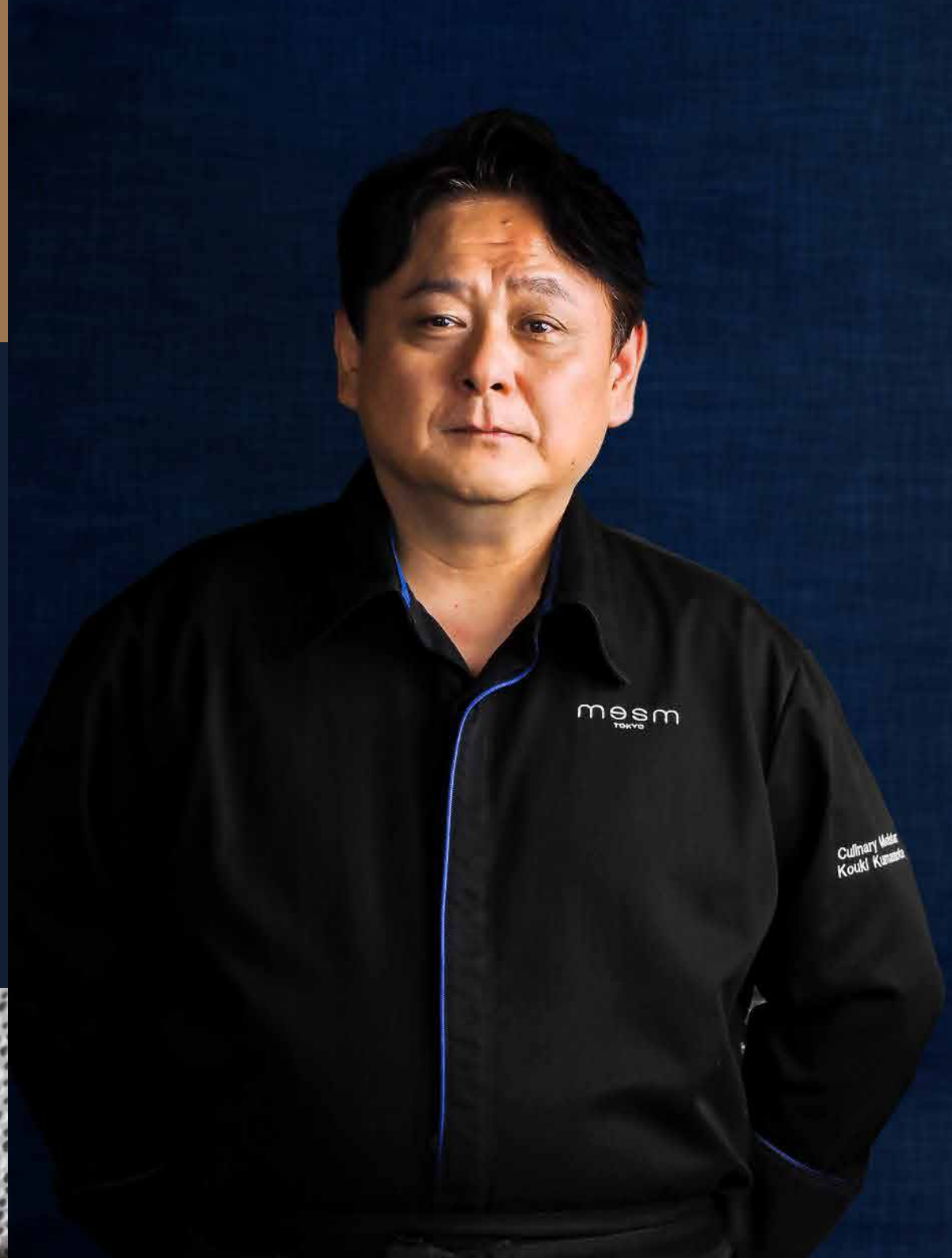
KOUKI KUMAMOTO

Culinary Meister
mesm Tokyo

- 11eme Maitres Cuisiners de France (2004)
  First prize
- Trophee International de Cuisine et Patisserie (2004)
  First prize
- 64ème Prix Culinaire Prosper Montagné (2014)
  First prize

- 2004年「第11回メートル・キュイジニエ・ド・フランス"ジャン・シリンジャー杯"」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・モンタニェ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・モンタニェ主催
  ／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、厳選した平飼い卵を使った「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 / ブリューティー

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） 1,300
ベーコン、ハム、ソーセージ盛り合わせ

Cheese Platter with Nuts and Dried Fruits 2,300
チーズプラッター ナッツ ドライフルーツ

Mixed Leaf Salad 1,600
ミックスリーフサラダ

Consommé Soup 1,800
コンソメスープ

Beets and Lentil Soup 1,700
ビーツとレンズ豆のスープ

White Ham and Camembert Cheese Sandwich 2,300
ジャンボンブランとカマンベールチーズのサンドイッチ

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)

ベ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 1,900
リッチパンケーキ メープルシロップ

Brioche French Toast with Mixed Berry Compote 1,900
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

Lunch & Dinner

アラカルト
A la carte

Course

Traiteur Semi-Lunch Buffet ～Autumn Table of Northwest France～ 90min 7,600
トレトゥール・セミランチブッフェ ～北西フランス、秋のテーブル～ 90 分制

Dinner Program ～The Nutcracker～ 5 dishes 15,800
ディナー プログラム ～くるみ割り人形～ 全 5 皿

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 500
パン ド カンパーニュ

Seasonal Vegetable Salad 2,600
季節野菜のサラダ

Caesar Salad 2,800
シーザーサラダ

Beets and Lentil Soup 1,700
ビーツとレンズ豆のスープ

Consomme Soup with Ravioli 2,300
コンソメスープ ラビオリ添え

Onion Gratin Soup 2,300
オニオングラタンスープ

Lobster Bisque Soup 2,600
オマール海老のビスク

Pate de Campagne with Pickled Seasonal Vegetables 2,300
パテ ド カンパーニュ 季節野菜のピクルス

Cheese Platter with Dried Fruits and Nuts 3,600
チーズプラッター ドライフルーツ＆ナッツ添え

Charcuterie Platter 3,700
シャルキュトリー盛り合わせ

Edo-Style Conger Eel Fritters, Epice Flavor 4,000
江戸前穴子のフリット エピス風味

Herb-Marinated Land-Farmed Salmon 4,500
陸上養殖おかそだちサーモンのマリネ 香草風味

Main

Vegetable Sandwich with Pickled Seasonal Vegetables 2,800
ベジタブルサンドイッチ 季節野菜のピクルス

Soybean Meat Penne Bolognese 3,000
大豆ミートのペンネボロネーゼ

Mushrooms and Zucchini Pizza for Vegan 3,400
茸とズッキーニのヴィーガンピッツァ

Plant-based Meat Hamburg Steak for Vegan 3,500
ヴィーガンハンバーグステーキ

Fish Dish of the Day 4,100
本日のお魚料理

Sauteed Fresh Fish with Lily Bulb and Crustacean Sauce 4,500
鮮魚のソテー 百合根添え クリュスタッセソース

Sauteed Lobsters with Chorizo and Pistachio Condiment 9,000
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

Braised Beef Cheeks in Red Wine with Tagliatelle 5,600
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み パスタ添え

Sauteed Kawamata Chicken Vin jaune Sauce 4,800
川俣シャモのソテー ヴァンジョーヌソース

Roasted NODA Duck with Seasonal Vegetables 5,800
野田鴨のロースト 季節野菜を添えて

Roasted Himuro Pork, Epice Flavor 5,200
氷室豚のロースト エピス風味

★ Pan Seared Wagyu Beef Loin 150g 10,000
黒毛和牛ロース 150g

★ Pan Seared Wagyu Beef Tenderloin 120g 13,000
黒毛和牛ヒレ肉 120g

★ Pan Seared Japanese Wagyu Beef Sirloin, Grade A5, Matsusaka 18,000
松坂牛サーロイン 100g（A5 ランク和牛）

★ 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 Autumn

TRAITEUR

Semi-Lunch Buffet

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･セミランチブッフェ。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ブッフェ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セール 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

mesm TOKYO × 新国立劇場 NEW NATIONAL THEATRE TOKYO

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すます。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ェ、鮪のレムラードソース、馬肉のタルティーヌ、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。鮪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纏わせることで、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トマトのゼリーを重ね、トップにはビーツ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 Fish
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ピューレと百合根を重ね、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 Meat
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、コク深いフォ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、ビーツ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い、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
デセール

Caramel and Walnut Mousse with Mango and Passion Fruit Jelly

A whimsical Nutcracker-shaped dessert of caramel and walnut mousse, tropical fruits, andcrisp 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、マンゴームースとパッションフルーツのジュレを組み合わせ、サクッとしたシュクレ生地を重ねました。ハーブとナパー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お楽しみください。

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

PRIX-FIXE DINNER

2 Dishes
Hors-d'oeuvre + Main — 5,800
オードブル + メイン

3 Dishes
Hors-d'oeuvre + Main + Dessert — 7,900
オードブル + メイン + デザート

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。