

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レストラン「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。

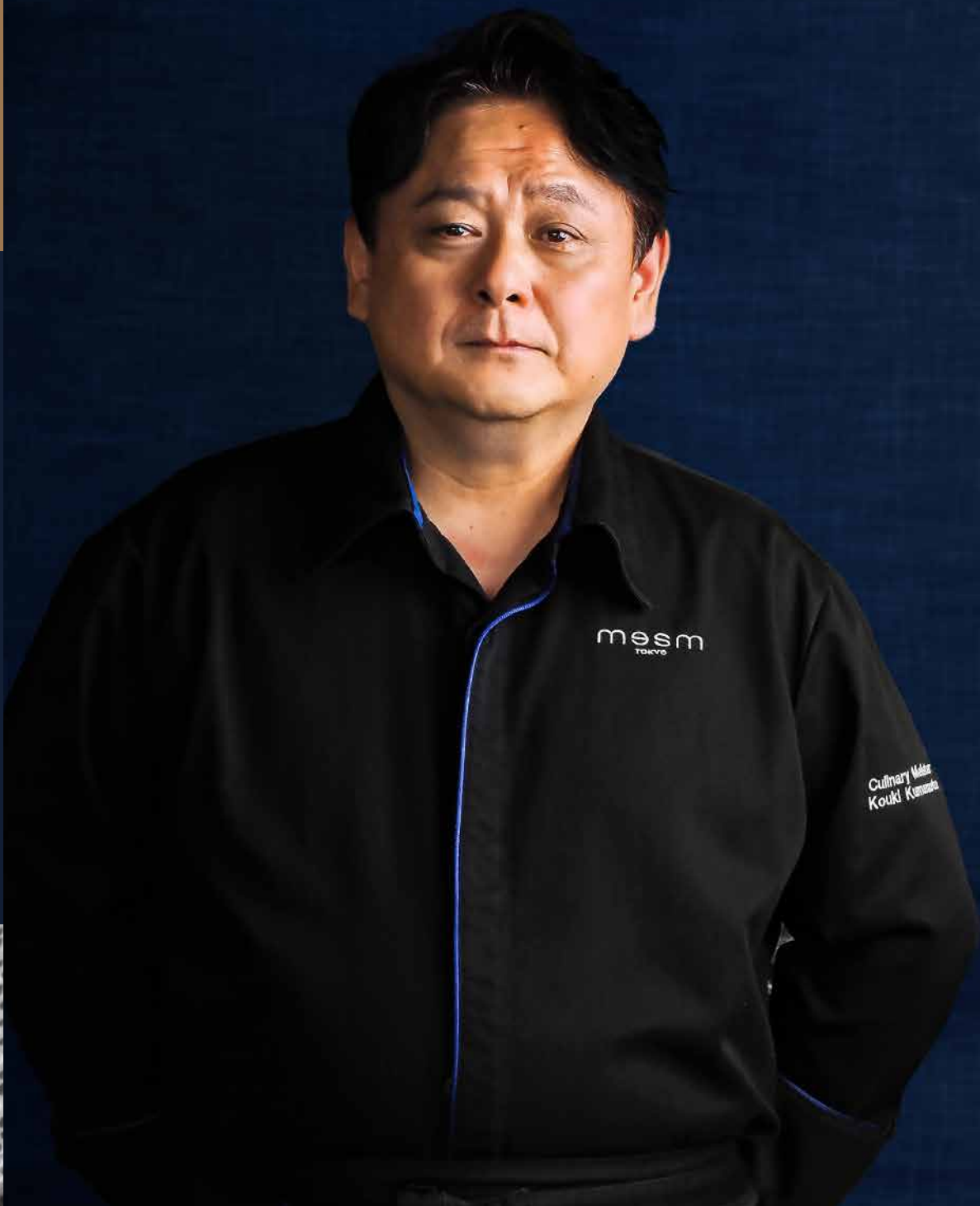
メズム東京総料理長

隈元香己

KOUKI KUMAMOTO

Culinary Meister
mesm Tokyo

- 11eme Maitres Cuisiners de France (2004)
First prize
 - Trophée 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「トロフェー・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 of freshly made “Snow Crab Omelette” 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 / 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 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。

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

A la carte

Morning Champagne (Glass) モーニンググラスシャンパーニュ	2,300
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
Organic Cornflakes (Choice of Milk / Yogurt) オーガニックコーンフレーク (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
Soy Milk and Organic Pumpkin Soup 豆乳と有機かぼちゃのスープ	 1,800
Australian Beef Loin Steak 200g オーストラリア産牛ロースステーキ 200g	  5,100

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 🍞🥖🌿 1,600

<Select 3 of your favorites from below>
(Homemade Danish Pastry / Croissant / Plain Roll / 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 / プレーンロール / 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

Weekday Lunch Short Program 3 dishes 平日限定 ランチ ショート プログラム 全 3 皿		4,600
Lunch Program ~ Flowering Meadow ~ 4 dishes ランチプログラム ~野の花のささやき~ 全 4 皿		6,600 / 7,600*
Dinner Program ~ Blooming Right ~ 5 dishes ディナー プログラム ~春、躍動~ 全 5 皿		15,800

Appetizer & Salad

Pain de Campagne バンドカンパーニュ		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		1,600
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 パテドカンパーニュ 季節野菜のピクルス		2,300
Charcuterie Platter シャルキュトリ盛り合わせ		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
Asparagus and Prawn Charlotte アスパラガスと車エビのシャルロット仕立て		4,200
ASC-Certified OKASODACHI Salmon Marinated Herbs Flavor ASC 認証おかせだちサーモンのマリネ 香草風味		4,500

What is "OKASODACHI" ?

「おかせだち」は陸上養殖された海を汚さない、サステナブルなサーモンです。
ASC 認証は環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証です。
"OKASODACHI" is a sustainable, ocean-friendly salmon farmed on land.

ASC certification indicates aquaculture products farmed with minimal environmental and social impact.






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 大豆ミートのペネポロネーゼ		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 Hamburger 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 Ainame, Coquillage Sauce and Seaweed Risotto アイナメのソテー コキアージュのソースと海藻リゾット		4,200
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 Duck, Spring Vegetable Tart and Butterbur Shoot Condiment 鴨肉のロースト 春野菜のタルト ふきのとうのコンディメント		6,500
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 / Poteto 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

Fraisier, Strawberries and Green Pea Infused Buttercream 苺とグリーンピースバタークリームのフレジェ	2,300 
Mediterranean Lemon Verbena, Ginger Mousse and Lemon Confit 地中海レモンバーベナ、しょうがのムースとレモンのコンフィ	2,300 
Uji Matcha and Whisky Flavored Souffle, SAKE Lees Ice Cream 宇治抹茶とウイスキーのスフレ 酒粕のグラス添え	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 
Seasonal Fresh Fruit Platter 季節のフルーツ盛り合わせ	3,900 

Kids Menu

Kids Plate (Hamburger Steak / Spaghetti / French Fries / Corn Soup / Pudding) お子様プレート (ハンバーグ / สปาゲティ / フレンチフライ / コーンスープ / 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 
Hamburger Steak and French Fries ハンバーグとフレンチフライ	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 
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 
Assorted Fruit Platter フルーツ盛り合わせ	1,600 
Pancake パンケーキ	1,500 

Allergen Ingredients アレルギー表記



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。

Lunch & Dinner Program

2025 Spring March 1 – May 31

Lunch program, "Flowering Meadow" takes you on a journey through lush meadows and fragrant orchards, capturing the essence of spring.

春の野原や草花、果樹園などをイメージした"春の風景"を巡るような体験を感じられるランチプログラム
「Flowering Meadow – 野の花のささやき」



Lunch Program

野の花のささやき FLOWERING MEADOW

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre / 前菜

Sakura Sea Bream, Citrus, Mozzarella Cheese
桜鯛、柑橘、モッツアレラチーズ

— Choice of Main Dish —

Fish / 魚料理

Sakura, Fresh Fish
桜、本日の鮮魚
or 又は

Meat / 肉料理

Spring Vegetable, Duck, Butterbur Shoot
春野菜、鴨肉、ふきのとう

Dessert / デセール

Strawberries, Green Peas
苺、グリーンピース

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

6,600

Weekday
平日

7,600

Sat / Sun / Public Holiday
土曜日・日曜日・祝日

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
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。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。

平日限定

Lunch

Short Program

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Fish / 魚料理

Sakura, Fresh Fish
桜、本日の鮮魚

Dessert / デセール

Strawberries, Green Peas
苺、グリーンピース

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

4,600

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
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。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。



Dinner program, "Blooming Right" embodies the renewal of nature, featuring dishes inspired by fresh greenery and new growth.

"新緑"や"芽吹き"などの躍動感を感じられるディナープログラム
「Blooming Right – 春、躍動」



Dinner Program

春、躍動 BLOOMING RIGHT

Amuse Bouche / アミューズ ブッシュ

Hors-d'oeuvre / 前菜

Asparagus, Prawn
アスパラガス、車エビ

— Main Dish —

Fish / 魚料理

Ainame, Seaweed
アイナメ、海藻

Meat / 肉料理

Bamboo Shoot, Domestic Beef
筍、国産牛

Dessert / デセール

Lemon, Lemon Verbena, Ginger
レモン、レモンバーベナ、生姜

Specialty Coffee or Tea, Petit Four
スペシャルティコーヒー 又は 紅茶、小菓子

— Allergies / アレルギー —

< Egg / Milk / Wheat / Shrimp / Beef / Chicken / Pork / Alcohol >
< 卵 / 乳 / 小麦 / 海老 / 牛 / 鶏 / 豚 / 酒 >

15,800

All prices include consumption tax and the 15% service charge.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions before placing an order.
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。アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。