プレスリリース

2026 年 11 月
株式会社 WDI

都会の中心で楽しむ、ハートウォーミングなクリスマスディナーコース
ホリデーシーズンにふさわしい、懐かしくて温かみあるお料理の数々を

Buvette（ブヴェット）「2026 クリスマスディナーコース」

提供 ： 2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）

ニューヨーク発祥の朝から夜までオールデイで愉しめるフレンチ食堂、「Buvette（ブヴェット）」の東京店（東京ミッドタウン日比谷 1 階）では、クリスマスという年末最大のホリデーシーズンに向け、12 月 23 日（水）～25 日（金）の期間、クリスマスディナーコースを提供します。



この度、Buvette が創作したクリスマスコースは、あらゆる人達の気持ちを温かくするクリスマスの、気取らず朗らかなイベントを演出しながらもフォーマルな装いでお楽しみいただくべく、フルコーススタイルの内容でご用意しました。これら「Buvette」の“どこか懐かしくハートウォーミング”で“伝統的なフランスの料理”を、“小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供”というコンセプトはそのままにプレゼンテーションし、お料理は個別に取り分けて提供します。また、当コースとの相性を考え、ソムリエが厳選した「ワインペアリング」（税込 7,700 円）もご用意しました。ぜひクリスマスコースと合わせ、お楽しみください。

テーブルいっぱいに並べた小皿の数々で楽しんでいただく数々の前菜をはじめ、肉料理、魚料理で展開するメインディッシュ、これら料理の締めを飾るデザートで構成された、ノスタルジックで温かみを感じるコースを、都会の中心にありながら、喧騒を忘れさせてくれる、おいしい笑顔で包まれた落ち着きのある食の空間でお楽しみください。

■ Buvette「2026 クリスマスディナーコース」概要

提供期間： 2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）17：00～21：00LO ※要予約、最終入店 20：00

予約開始： 2026 年 11 月 9 日（月） ご予約は公式サイト内、予約ページより承ります。
予約ページ URL… https://www.tablecheck.com/ja/buvette-tokyo/reserve/message

内　　容：
- アミューズ
- キャロットラペ・赤キャベツのマリネ
- パテ・アン・クルート
- ポルチーニ茸のウフ・アン・ムーレット
- 舌平目のブレゼ ヴェルモットソース
- 牛フィレ肉のロティ ペリグーソース
- アマレーナチェリーとバナナのヌガーグラッセ
- コーヒー又は紅茶

価　　格： お一人様 14,850 円・税込 ※2 名様より承ります。

備　　考：「ワインペアリング」（税込 7,700 円）もご用意しております。

販売店舗：「Buvette」 東京都千代田区有楽町 1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 1 階／TEL03-6273-3193

公式サイト：https://buvettetokyo.com/





■ Buvette（ブヴェット）概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して、食べたり飲んだりできる喜び、場所／環境を表す“ガストロテック（Gastrotheque）”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。テラススペースでは、爽やかな風を感じるオープンな空間で思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所 在 地： 東京都千代田区有楽町 1 丁目 1 番 2 号 東京ミッドタウン日比谷 1 階
電話番号： 03-6273-3193
営業時間： 平日 11:00～22:00、土曜・日曜・祝日 9:00～22:00

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp