

レストラン ラ・クール・ド・コンマ

※営業日 2 日前 15 時までのご予約制となります。
ご予約の際は当店キャンセルポリシーをご確認ください。

<https://www.lacourdecomma.com/reservation/>

※オンラインでのご予約を推奨しております。お電話やご来店時も承りますが、営業時間中はお受けできかねる場合もございます。予めご了承ください。

ラ・クール・ド・コンマの理念

『伝統と革新 そして、邂逅』

古典料理を深く理解し、定性的に作り上げる。
そして、ストーリー、閃きのある作品を作ること。
そこには、思いがけない出会いがあります。

シェフ 藤谷 弘志

ランチタイム 11:30~15:00 (L.O.13:30)

ディナータイム 18:00~22:00 (L.O.20:00)

※営業日 2 日前 15 時までのご予約制となります。

◆ Menu du Marché マルシェ ※ランチタイム限定 ￥4,000 (税・サ別)

お魚とお肉料理から選べるメインなど全 3 品のランチ限定コース

◆ Menu Charmant シャルマン ￥7,000 (税・サ別)

アミューズ、前菜、ダブルメイン、デザートなど、全 5 品のフルコース

◆ Menu Charmant シャルマン ワイン 3 杯付 ￥10,000 (税・サ別)

全 5 品のフルコースにソムリエ厳選のペアリングワイン 3 種付

◆ Menu Naissance ネサンス ￥11,000 (税・サ別)

全 6 品~7 品 厳選素材を使用したラ・クール・ド・コンマの「今」を伝えるフルコース

アミューズ、前菜 2 品~3 品、本日の鮮魚料理、本日のお肉料理、デザート、食後のお飲物と小菓子

◆ Menu Naissance ネサンス お飲み物 1 杯付 ￥12,000 (税・サ別)

全 6 品~7 品 ラ・クール・ド・コンマの「今」を伝えるフルコースに料理長がセレクトしたお飲み物 1 杯付

シェフズチョイスのお飲み物、アミューズ、前菜 2 品~3 品、本日の鮮魚料理、本日のお肉料理、デザート、食後のお飲物と小菓子



Vins - ワインについて -

10.5°Cから 14°Cの温度帯別に区分された品川埠頭の定温倉庫に保管されている 1200 種類 30 万本余りの中から、
厳選銘柄を随時大崎店の定温セラーに移動しております。

当店でお飲みになるボトルワインはウォークインセラーからもお選びいただけます。

お客様ご本人でお決めいただくのはもちろん、スタッフへもお気軽にご相談くださいませ。

その他グラスワインもご用意しております。

※価格は税別です。別途消費税 8%と、サービス料 10%を頂戴いたします。

※仕入状況によりメニュー構成が変更となる場合がございます。画像はイメージです。

※インスタグラムにて料理写真や新メニュー、イベント情報など配信しています。

Instagram Follow me



Instagram: <https://www.instagram.com/lacourdecomma/>

Facebook: <https://ja-jp.facebook.com/courdecomma/>

レストラン ラ・クール・ド・コンマ

〒141-0001

東京都品川区北品川 5-6-1 大崎ブライトタワー 1 階

TEL:03-6277-4108

<https://www.lacourdecomma.com/>