ディナー￥20.000(税込)
オードブル 1
オードブル 2
オードブル 3
オードブル 4
魚介料理
肉料理
デザート
エスプレッソ

一組様全員同じコースでお願いします

各種パーティー承ります

ディナー￥15.000 より
15 名から 30 名様まで
料理･ワイン(飲み放題)･税金込

シェ・イグチ
〒108-0071　東京都港区白金台 3-4-21
Phone 03-3473-6288 / Facsimile 03-3473-5190
URL http://www.cheziguchi.com
Shop http://www.cheziguchi-shop.com
Mail:restaurant@cheziguchi.com

白金台
フランス料理

Chez Iguchi

インフォメーション

もしこんなレストランがあったら！
昼・夜一組完全予約制

ペントハウスをイメージしたテラス付きの開放的なダイニング。10 名様までをお迎えすることの出来る一枚板のダイニングテーブルは季節・テーマに合わせてコーディネート。気の合った仲間・恋人同士・ファミリー・大事な商談等特別なひと時を思いのまま楽しんでいただくための場所をご用意してあなた方のお越しをお待ちしております。

DINNER
￥20，000～
ランチは要相談

料金はお食事・白ワイン・赤ワインを含みます
その他の飲物はございませんのでお好みの飲物・秘蔵のワイン等持込はまったく自由です、事前のお預かりもいたします、お気軽にお尋ねください。

安全・安心な自然栽培野菜

肥料を与えなければ虫も寄ってこない、
だから農薬はもういらない
土をだめにしてしまった肥料を
与え続ける農業はもう止そう
野山の草や木は毎年時期が来ると
花が咲き、実がなる
促成栽培の野菜はもう食べない
旬の野菜が最高

自然栽培の野菜お分けします

全てシェ・イグチで使用している野菜です。シェ・イグチでは農林水産省では許可されている薬でも一切認めません、100%無農薬で生産している農家を応援しています。無農薬のお米（玄米から白米まで）・味噌・醤油・その他安全・安心な食品お取り寄せできますのでお尋ねください。

自然栽培とは！

木村秋則さんのりんご園（弘前）

農薬はもちろん、肥料も一切使わず野菜や果物を栽培。
土中の微生物によって柔らかくて温かい土にすることがポイント。自然に負荷をかけない地球にやさしい農業であること。

主な自然栽培生産者（敬称略、順不同）
木村秋則（青森県）りんご、米
高橋　博（千葉県）人参、小麦
田神俊一（茨城県）ほうれん草、かぶ
石山範夫（秋田県）ササニシキ
伊藤秀幸（北海道）玉葱、とうもろこし
秋場和弥（北海道）銀手亡、人参
杉本芳樹（静岡県）日本茶
飯塚和正（茨城県）きゅうり
仲居主一（茨城県）さつまいも、レトロ人参
野矢健一（栃木県）ブルーベリー
折笠　健（北海道）じゃがいも
妙護寺博文（北海道）自然卵
他、全国多数