



KEISUKE MATSUSHIMA
F R A N C E

春のフランス満載コース

特別価格お一人様¥5,500 にて期間限定でご提供開始

フランス・ニースに本店を構える KEISUKE MATSUSHIMA は、オーナーシェフの松嶋啓介が、2002年12月20日の25歳の誕生日に開店。10年以上の時をかけて、フランス料理はもちろん、フランス人やフランス文化を敬愛しながら、日本人の繊細な感性や価値感を、お料理やサービスに表現してきました。おかげさまで、地元で高く評価され、10年連続、フランス本国にてミシュランの星を獲得致しました。

この度、ニースから発信するフレンチリビエラを東京で感じて頂ける神宮前の KEISUKE MATSUSHIMA では、春を感じて頂ける期間限定コースとして春のフランス満載コースのご提供を開始致しました。

以前からご要望の多かったテラス席も誕生し、より気軽にお立ち寄り頂けるようになりましたので、この機会にぜひお越し下さい。

春のフランス満載コース

価格：¥5500（税・サービス料別）

内容：アミューズ、前菜、メインディッシュ（魚か肉を当日お選び頂けます）、デザート

☆ワインペアリングも¥3,500でご用意しております(シャンパーニュ+お皿に合わせた2杯)。

予約可能期間：5月末まで

ニースの料理とワインのマリアージュを、旬の食材と共に楽しんでいただければと思います。

*** こちらは予約限定コースですので、事前にご予約をお願い致します。**

KEISUKE MATSUSHIMA

Address: 東京都渋谷区神宮 1-4-20 パークコート神宮前 1F（旧レストランアイ）

TEL: 03-5772-2091 URL: <http://keisukematsushima.tokyo/>

取材、掲載のお問い合わせは下記までお願い致します

株式会社カリテ加藤紫織 TEL 090-4545-5839 Email: shiorikato@me.com