

ヴァンヴェー
『Vert Vert』 ¥4,800
フリーフロー (120分)

Bistro Free Flow Plan

ワインカクテルやノンアルコールカクテルを充実させた
自信のラインナップ 50種以上
お勧めは『ビール+カルピス=ダブルカルチャード』

オードブル5種盛り合わせ
牛ロースステーキ



※イメージ画像

BISTRO MENU

- オリーブ&ピクルス ¥600
- アンチョビとプロバンスハーブのポテトフライ ¥800
- ポークリエット バケット添え ¥1,000
- ルッコラとビーツ、クルミのサラダ ブルーチーズソース ¥1,000
- マリネサーモンとアボカドのタルタル ¥1,000
- 真鯛のカルパッチョ ハーブサラダとシトラスビネグレット ¥1,200
- レモン香るズワイガニのスクランブルエッグ アメリケーヌソース ¥1,200
- シャルキュトリープレート ¥1,800
- シーフードのトマトラゲーパスタ ¥1,400
- Aus産骨付き子羊肉のロースト ¥1,600
- 鴨モモ肉のコンフィ バルサミコソース ¥2,000
- 国産牛フィレ肉とフォアグラのロシーニ トリュフソース ¥3,000
- デザート ¥400~

DINNER COURSE 『Nuage blanc』 ~白雲~ ¥7,000

Amuse-bouche	アミューズ
Hors-d'œuvre	鯉の瞬間マリネとブラッドオレンジ 燻製した天然海塩とクレソンのクーリー
Soupe	オニオンコンソメスープ
Poisson	鱈のポワレ ナッツ風味のキャベツブレゼ アサリのマリニエールソース
Viande	マグレカナールのロティ ビーツと紫紺色のクリスタルチップ添え マデラソース
Dessert	苺とホワイトチョコのムース エピスのクランブル ラズベリーソース
Pain	パン
Café	カフェ

※ご利用の3営業日前までにご予約ください。
※ご予算に応じて特別コースもご用意致します(¥10,000~)

明治大学紫紺館5階
レストランフォレスタ椿山荘

DINNER TIME
17:00~20:00 (LO19:00)

※表示価格には全て消費税が含まれております。