

明治大学紫紺館5階

LUNCH MENU

11:30~14:30 (LO14:00)

レストランフォレストタ樫山荘

【ご予約・お問い合わせ】

受付時間11:00~19:00(土日・祝日を除く)

TEL03-3296-4739 FAX03-3296-4742



- | | |
|--|--------|
| ● とろとろ卵のオムライス | ¥1,200 |
| ● 週替わりランチ | ¥1,200 |
| ● ビーフシチュー温野菜添え | ¥1,500 |
| ● “白いブイヤベース”魚介と白身魚のコトリヤード | ¥1,500 |
| ● フォレストハンバーグ | ¥1,600 |
| ● 牛ロースステーキ (120g) | ¥1,800 |
| ● 樫ランチコース
オードブル・スープ・メインディッシュ
デザート・パン・カフェ | ¥2,500 |

- | | |
|-----------------|------|
| ● パン2種 | ¥200 |
| ● 本日のスープ | ¥250 |
| ● 本日のケーキ | ¥500 |
| ● ケーキとアイスの盛り合わせ | ¥800 |

ご予約専用メニュー

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ● 紫紺館特製弁当 | ¥2,000 |
| ● 明治大学熟成ポークを使用したランチプレート | ¥2,300 |
| ● 銀鱈西京焼きの藤田御膳 | ¥2,400 |
| ● Lunch Menu Degustation“紫紺”フルコース | ¥4,000 |

※ご利用の3営業日前までにご予約ください。

※表示価格には全て消費税が含まれております。

ヴァンヴェール

『Vent 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
- 生ハムとチーズのグリーンサラダ ¥900
- レモン香るズワイガニのスクランブルエッグ アメリカーナソース ¥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
- シャルキュトリープレート ¥1,500
- シェフおまかせパスタ ¥1,400
- 骨付き鶏モモ肉のコンフィ グレービーソース ¥1,600
- 明大熟成ポークのソテー バイオレットマスタードを添えて ¥1,800
- 牛ロースステーキ120g 赤ワインソース ¥2,200
- 国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 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	生ハムのエキスでマリネした鮪のサラダ シャドークイーンのクランブルを添えて
Deuxieme	茸のテリーヌ トリュフ香るバルサミコのアクセント
Poisson	ノルディックサーモンのベーコン風味ラケと 黒米赤ワインリゾット
Viande	乳飲み仔牛イチボのロースト セープのクルートのグラチネ ソースシャスール
Dessert	モンブランのミルフィーユ キャラメル風味のリンゴのコンフィチュールと共に
Pain	パン
Café	カフェ

※ディナーコースはご利用の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~)
※仕入れ状況や季節によりメニュー内容を変更させていただく場合がございます。

明治大学紫紺館5階
レストランフォレス夕椿山荘

DINNER TIME

17:00~21:00 (LO20:00)

※表示価格には全て消費税が含まれております。