

Bistro Free Flow Plan

ビストロフリーフロープラン ヴァンヴェール

『Vent Vert』 ¥4,800 フリーフロー(120分)

DINNER TIME

17:00~22:00 (LO19:30)



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
&

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 *

Casual Dinner Course ~カジュアルディナーコース~ ¥5,000

| | |
|-------------------|------------------|
| Hors-d'œuvre | 季節のオードブル |
| Soup | 本日のスープ |
| Poisson or Viande | 本日の魚料理 又は 本日の肉料理 |
| Dessert | デザート |
| Pain・Café | パン・カフェ |



写真はイメージです

Nuage blanc Course ~フルコース白雲~ ¥7,000

※フルコース白雲はご利用の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~)

| | |
|--------------|--|
| Amuse-bouche | 本日のアミューズ |
| Hors-d'œuvre | 稚鮎のフリットパセリのソース 大葉と胡瓜のコンディマン |
| Deuxieme | ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジ風味のサバイヨンソース |
| Poisson | 春告魚メバルのポワレ 野菜のエチュベとプティポワのソース |
| Viande | 牛肉の希少部位 カイノミのパヴェットステーキ リヨン風ソース |
| Dessert | グリオットチェリーのムース レモンガラスのジュレ チェリーコンポートと共に |
| Pain・Café | パン・カフェ |

※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ト山荘

※表示価格には全て消費税が含まれております

TEL 03-3296-4739

※ご予約は20:00迄承ります