

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 椿山荘

【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



※イメージ画像

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ● 週替わりランチ | ¥1,200 |
| ● とろとろ卵のオムライス | ¥1,200 |
| ● 豚肉のコートレット プロヴァンス風 | ¥1,500 |
| ● 今月の魚料理 | ¥1,500 |
| ● ビーフシチュー 温野菜添え | ¥1,600 |
| ● フォレストハンバーグ | ¥1,600 |
| ● 牛ロースステーキ 赤ワインソース (120g) | ¥1,800 |
| ● 椿ランチコース | ¥2,500 |
| 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 | |

※全てのランチにコーヒー・紅茶が付きます

- | | |
|-----------------|------|
| ● 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

※ご利用の3営業日前までにご予約ください。

- | | |
|------------------------------------|--------|
| ● 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 |
| ● フルコース“紫紺” Lunch Menu Degustation | ¥4,000 |

オードブル	2色のアスパラガスのポシェ	オレンジ香るサバイオンソース
スープ	なめらかなグリーンピースの冷製スープ	
魚料理	イサキのポワレ	トマトとハーブのビネグレットソース
肉料理	ハーブクルートを纏った豚フィレ肉のロースト	ソース・アラ・ム・カト
デザート	カフェ・グルマン	～小さなデザートの盛り合わせ～
パン・コーヒー		

※表示価格には全て消費税が含まれております。