

Bistro Free Flow Plan

ビストロフリーフロープラン ヴェンヴェール

『Vent Vert』 ¥4,800 フリーフロー(120分)

DINNER TIME

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



※イメージ画像

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

明治大学紫紺館5階
レストランフォレストタ椿山荘

* 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 アメリカヌソース	¥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ェニ 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~)

(メニュー例)

Amuse-bouche	本日のアミューズ
Hors-d'œuvre	ズワイガニとアボカドのサラダ 赤パプリカのムースと共に
Deuxieme	穴子 パイナップル 生姜 パートブリックで包んだエスニック風パピヨット
Poisson	カサゴのボワレ ヘーゼルナッツとアンジョワイヤードソース
Viande	黒毛和牛サーロインのグリル 黒胡椒を効かせた赤ワインソース
Dessert	マンゴーのテリーヌとヨーグルトムース ココナッツライチのソルベを添えて
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

※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