

明治大学紫紺館 椿山荘

DINNER MENU

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

Evening Wine & Dine Plan イブニングワイン & ダイニングプラン

※イメージ画像

気軽に召し上がられるフレンチショートコースと
おすすめのワインを各一杯ずつお楽しみ下さい

Amuse-bouche
本日のアミューズ

Champgne Nicolas Feuillatte
シャンパーニュ ニコラフィアット

Hors-d'œuvre
オードブルヴァリエ

White Wine
本日の白ワイン

Poisson et Viande
お魚料理とお肉料理

Red Wine
本日の赤ワイン

お一人様
税込み

5,000円

フリーフロー付セット(2時間)
お一人様 6,000円

※ 御予約・ご入店は19:00まで
※ ご利用人数 2名~12名様まで

* BISTRO MENU *

Hors-d'œuvre	汐鱈のブランドード ピクルス&バケット添え	¥1,800
	ポークリエット バケット添え	¥1,800
	燻製マグロのニース風サラダ	¥2,000
	フロマーージュ盛り合わせ	¥2,000
Poisson	ムール貝のパン粉焼き	¥1,500
	鯛のコンフィ アンティポワーズソース	¥1,800
	魚のポワレ タップナードソース	¥1,800
	魚介のブイヤベース	¥2,400
Viand	鶏もも肉のコンフィ 粒マスタードソース	¥1,600
	明大熟成ポークのソテー	¥1,800
	牛ロースステーキ(100g)	¥2,000
	牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風	¥3,500

* DINNER COURSE *

Dinner Course Fleur デイナーコース “フルール” **¥5,000**

カジュアルディナーコース“フルール”です。メインデッシュは魚料理又は肉料理からお選びください。

※プラス1,500円にてフルコースをご利用いただけます。

Dinner Course Nuage blanc デイナーコース “白雲” **¥8,000**

お勧めのシーズンブルディナーコース“白雲”です。シェフ渾身のフレンチコースを是非お楽しみください。

※ご予約はご利用の3営業日前までお願い致します。

メニュー例

Amuse	本日のアミューズ2種
Entrée	燻製マグロのニース風サラダ
Poisson	鯖のブーリッド セート風
Viande	牛肉のドーブ クレソンで作ったアンクルート包み
Entremets	プロバンス地方の伝統菓子 カリソン
Pain・Café	パン・コーヒー



Dinner Course Belle Foret デイナーコース “美しい森” **¥10,000~**

お客様だけの特別なシェフお任せフルコース“美しい森”です。10,000円よりご予算に応じてお受けいたします。

※ご予約はご利用の3営業日前までお願い致します。

※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19時30分迄承ります

明治大学紫紺館5階
レストランフォレスト椿山荘