

# DINNER MENU

17:00～22:00 (LO19:30)



忘新年会におススメ

## Sante ~サンテ~

当店伝統のビーフシチューをお召し上がりいただける  
皆さまでお取り分けいただぐパーティーコースです

アミューズ

白身魚のマリネ

自家製鶏もも肉のフライとポテト

紫紺館椿山荘伝統のビーフシチュー



※写真はイメージです。



【3SETドリンクコース】  
お好きなお飲物を3杯ご注文いただけます。

¥5,000- 税込

【フリーフローコース】  
(2時間制) ¥6,000- 税込

※ご利用人数 2名～12名様まで  
※お人数様分の盛り合わせでのご提供となります。

明治大学紫紺館5階

レストランフォレスタ椿山荘

# \*DINNER COURSE\*

## Dinner Course Fleur ディナーショートコース“フルール” ¥5,000

メインをお肉かお魚でお選びいただけるカジュアルディナーコース“フルール”です。

※プラス1,500円にてフルコース“フルール・ドール”をご利用いただけます。

## Dinner Course Nuage blanc ディナーコース“白雲” ¥8,000

お勧めのシーズナ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営業日前までにお願い致します。

### \*メニュー例\*

Amuse-bouche	胡麻風味のコルネ・ド・ミュラ
Hors d' oeuvre	レンズ豆と鶏むね肉のテリーヌ
Poisson	鮭鱈のクネルとロティ フュメドコンソメ
Viande	牛フィレ肉とアリゴのパートフィロー包み
Dessert	ヌガーグラッセ
Pain	パン
Café	コーヒー



## Dinner Course Belle Foret ディナーコース“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営業日前までにお願い致します。

# \*CHRISTMAS DINNER\*

期間: 12/23～25

※期間中のご予約は、下記メニューのみのご用意となります。

### クリスマス特別コース

【完全予約制】 ¥10,000



※ご予約はご利用の3営業日前までの承りとなります。

Amuse	セロリラブのブルーテ
Premier	スマーカサーモンムースのブシェット
Deuxiéme	エスカルゴのリース仕立て
Poisson	オマール海老と鯛のポワレ ビスクソース
Viande	牛フィレ肉とフォアグラソテーのロッシーニ風
Dessert	サパン・ド・ノエル
Pain	パン
Café	コーヒー

ご予約は  
こちらから  
➡



TEL 03-3296-4739

(電話受付: 10:30～19:30)

※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。  
※表示金額には全て消費税が含まれております。  
※写真はイメージです。