

# 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  
皆さままでお取り分けいただく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リとポテト

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。

# \*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営業日前までをお願い致します。

\*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	鮫鰯のクネルとロティ フェメドコンソメ
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営業日前までをお願い致します。

# \*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	スモークサーモンムースのブシェット
Deuxième	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ュニ風
Dessert	サパン・ド・ノエル
Pain	パン
Café	コーヒー

明治大学紫紺館5階  
レストランフォレスト椿山荘

※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。

ご予約は  
こちらから



**TEL 03-3296-4739**

(電話受付: 10:30～19:30)