



# Seine Café PRESS

Seine Café PRESS vol.1

[museum Restaurant café Seine]  
492-1 Yanomachi Hachioji Tokyo Japan  
192-0016

seine-monet.com

MAY 03, 2008

YFree



### Seine 飲茶セット

ちょっと小腹が空いたときは… Seineの飲茶セットをどうぞ!



**ちまきとお茶セット 600yen**

国産の安全な食材を使った、もちもちした食感のちまきを一つ一つ笹の葉でくるみました。香り豊かなジャスミンティーと一緒にどうぞ。



**肉まんとお茶セット 600yen**

横浜中華街のレストランから御用達の工場から直送されるジューシーな肉まんを毎日蒸かしています。ジャスミンティーのセットでどうぞ。毎日限定50個なので早い者勝ち!

## TOPICS

大三国志展  
Seine 特別メニュー

### Nouvelle chinois Lunch plate

ヌーベルシノワ ランチ プレート

レストラン・カフェ「セーヌ」では、「大三国志展」にちなんで、ヌーベルシノワ風ランチプレートをご用意しました。

#### シーフードあんかけ玄米ご飯セット

1,000yen



会津産の玄米ご飯に、シーフードと野菜たっぷりのあんかけをのせて白髪ねぎと糸唐辛子をトッピングしたランチプレートには、横浜の四川料理のシェフ・金沢さんが毎日心を込めた手作りのシュウマイが付いています。リーフたっぷりのサラダと一緒にどうぞ。

シーフードあんかけ玄米ご飯セットにはコーヒーか紅茶 (ICE or HOT) が付いています!



#### チキンの香草焼きサラダ仕立てセット

1,000yen



ジューシーなチキンをこんがり焼き上げた、バルサミコ風味がさわやかな香草焼きチキンを、ベビーリーフやトマトでサラダ感覚に仕立てた、女性にうれしいヘルシースタイルのランチプレート。香草焼きチキンに最も合ったパンを毎朝焼いています。小麦のフスマ粉を使ったミネラル豊富なオリジナルパンとの相性抜群の味覚をお楽しみください。

チキンの香草焼きサラダ仕立てセットにはコーヒーか紅茶 (ICE or HOT) が付いています!

ヌーベルシノワ風ランチプレートがプラス¥500でお得なセットに!!



お得な **+¥500**

**野菜たっぷり春雨スープと本日のスイーツのセット**  
アジア秘伝のおだし“タシダ”を隠し味にじっくり煮込んだ春雨スープと、パティシエ特製・本日のスイーツをセットでどうぞ。

※ヌーベルシノワランチプレートをご注文の方のみとなります。

# Flower&Sweets

フラワーアーティストKiyomi Tatsumotoとパティシエとのコラボレーションギフトはいかがですか？

かわいいお花のアレンジメントやコサージュとお菓子のセット。パリの街角のカフェに売られているようなオシャレなグッズ。セーヌで販売しております。



(右)マカロン付きプチフラワーアレンジ ¥1,000

フラワーアーティスト  
Kiyomi Tatsumoto

'94年渡米。米国在中Edenベイエリアカップ'01年ブライダル部門優勝。'02年一般部門優勝。'01、'02年連続でカリフォルニア州主催US Top10に選ばれる。'02年7月帰国後、吉祥寺にStudio Bloomster's Japanを開業し、関東エリアにてデモンストレーションを展開中。'03年11月世界らん展(福岡)入賞。'02世田谷花卸市場主催コンペティション2位。'04年2月世界らん展ブーケ部門選抜出品。現在AIFDライセンス保持者。JIFD(The Japanese Institute Designers)および、WFC(The World Flower Council)のオフィシャルメンバー。米スタイルの冠婚葬祭プランニングを直接指導している他、海外研修もサポート。デザイン・プロジェクトALTO CAMPO COMPANYのフラワーDIV.顧問



## Gift Set

ソフトな食感のフィナンシェと、メープルの風味豊かな味わいのやさしいマドレーヌをセットにしました。

マドレーヌとフィナンシェのギフトセット  
1,350yen

●フィナンシェ/3種類(各1本)  
チョコレート、紅茶、メープルの3種の味が楽しめるソフトな食感のフィナンシェです。



●魅惑のメープルマドレーヌ 3個入り  
一度食べたら忘れられない、メープルのしっとりした甘さが心に優しいマドレーヌです。

単品も  
ございます。 ●フィナンシェ(1個) 210yen  
●メープルマドレーヌ(1個) 220yen

## 「セーヌ」オリジナル キャラメルシリーズ

### Caramel series

キャラメルのような木ブロックがオシャレなセーヌ店内。大人から子供まで、昔からたくさんの人たちに愛されているキャラメルをテーマに、2つのおすすめメニューをおつくりしました。



毎日限定  
30個!

クリームチーズとキャラメルソースの  
キャラメルホットパイ  
ゼラート添えプレート 650yen  
(コーヒー・紅茶セット 800yen)

ニュージーランド産のクリームチーズをスフォリテッラ生地で包み込んで焼き上げたサクサクのパイにバニラアイスをトッピング。キャラメルソースで仕上げた、セーヌオリジナルのスイーツプレートです。



キャラメルミルクティ  
600yen

甘い香りと豊かな風味が心を満たしてくれるオリジナルキャラメル・ロイヤルミルクティ。はちみつを入れるととってもスウィーティ。ポットで、ゆっくりお楽しみください。



セーヌのオリジナル  
キャラメルギフト

Caramel Tea Gift

ほのかに甘く香る風味が心を満たしてくれるキャラメルティ。キャラメルティはギフトとしてテイクアウトできますので、ご家庭でも楽しんでいただけます。

30g 750yen/50g 1,000yen

## Sweets

“セーヌ”のスイーツは、すべてパティシエ手づくりのメニューばかり。味も見た目もこだわった、心においしいスイーツです。

パンナコッタ……………400yen  
ミニプリンアラモード 400yen

とろける食感がパティシエ自慢のプリンと、甘くほろ苦いキャラメルソースのハーモニーは絶品!そして、高級ミルクと生クリームをたっぷり使った濃厚な味わいと口溶けのよさが自慢のパンナコッタも見逃せない一品。どちらも他にない味わいのクリームにフルーツを可愛らしくトッピング、見た目も心にうれしいデザートです。



お持ち帰り用は出来ませんので、店内でどうぞ!



抹茶スイーツプレート  
650yen  
(コーヒー・紅茶セット 800yen)

抹茶のロールケーキと抹茶アイス、小倉あんに黒蜜を添えた、和を楽しむ大人のデザートです。

3種のアイスクリーム  
(ストロベリー/チョコレート/キャラメル)  
各 450yen

生乳をたっぷり使ったマイルドなコクのあるアイスクリームに、お好みのソースをからめて召し上がれ。



## Take Out



お持ち帰り用のプリン  
なめらかプリン 1日限定  
500yen 50個

なめらかな舌触りが自慢!  
パティシエ手づくりプリンのとろける食感をご家庭でもどうぞ。セーヌのオリジナルマグ入りなのでプレゼントにも最適!



マカロン 210yen

ココナッツのやさしい風味と、不思議な口溶けの食感が魅力のマカロン。世界中の女性をとりこにする不思議な口溶けが人気です。



3種豆とジャコとベビーリーフのヘルシーサラダ 500yen

赤と白のインゲン豆と枝豆にジャコを合わせた、歯ごたえあるサラダにシーザードレッシングをからめました。



サーモンのマリネ タマネギとトマトのビネガー風味 500yen

サーモンを白ワインビネガーをベースにしたオリジナルドレッシングで、さわやかな酸味のマリネに仕立てました。

# Food Menu

フードメニュー

素材と味わいにこだわったフードメニューは、他では味わうことの出来ないオリジナル・レシピでお作りしています。



エビのトマトクリームパスタ 950yen

プリプリのエビに、クリーミーで深い味わいのエビをすりつぶしたソースに、トマトの酸味をバランスよくアレンジしたパスタです。女性に大人気!



ベーコンとブロッコリーのクリームたっぷりカルボナーラパスタ...950yen

グリルでこんがり焼いたベーコンを合わせたカルボナーラを、ブロッコリーで彩り豊かにアレンジ。ソースにブラックペッパーがきいたクリームソースが絶品♪



泉州の水なすとトマトのアラビアータパスタ...850yen

大阪・泉州産のフルーツのような水なすをふんだんに使って、ピリリとした辛味をかきさせた大人味のトマトソースパスタです。

# Drink Menu

バリスタが1杯1杯心を込めてお作りするドリンクは、美の文化に触れた心をさらに癒してくれます。



ブレンドコーヒー 350yen



カプチーノ 400 yen



カフェモカ 400 yen



カフェラテ 400 yen



キャラメルラテ 400 yen



抹茶ラテ 400yen



紅茶 350 yen  
(ミルク or レモン)



アイスコーヒー  
S 350 yen/L 400 yen



アイ스티ー  
S 350 yen/L 400 yen  
(ミルク or レモン)



アイスカフェモカ  
S 450 yen/L 500 yen



アイスカフェラテ  
S 450 yen/L 500 yen



アイスクaramelラテ  
S 450 yen/L 500 yen

毎朝焼きたて!  
おいしい手作りパンも合わせてどうぞ!  
200yen~





アメリカのフラッシュ撮影写真家ハリー・エリスによる、100年前のパリの写真。セーヌ川のほとりのカフェには人々が多く集い、憩いの場となっています。  
(写真集「ベルエポックのパリ」から/東京富士美術館にて販売中)

## Restaurant Café Seine レストラン・カフェ セーヌ

レストラン・カフェ「セーヌ」は、フランスを代表するセーヌ川のほとりにあるような、たくさんの人々が集っておいしいお茶とお食事を楽しむカフェとしてスタートしました。美術館の展示に合わせたランチメニューやパティシエ手作りのスイーツ、バリスタ特製のドリンクを心ゆくまで味わってくださいね！

セーヌのマークのクローバーは、皆さまに幸せをお届けしたい、そんな思いからのメッセージです。

美術館の本館ガーデンカフェ「モネ」と姉妹店の、新館レストラン・カフェ「セーヌ」。本館ガーデンカフェ「モネ」はのマークは、葉っぱと種がモチーフ。セーヌは花のような四つ葉のクローバーのようなマーク。「文化は人々の心の大地に種を蒔き、幸せの花を咲かせていく」文化が心を育み、豊かな人生と平和の実りをもたらしますように。そんなコンセプトをマークで表現しました。

ガーデンカフェ「モネ」のお店の前には、美術館スタッフの方たちが植えた小さなクローバーが、ところどころに咲き始めています。何年後かには、きれいなクローバーガーデンになっているでしょうね。レストラン・カフェ「セーヌ」は、そんな幸せの四つ葉のクローバーのように、幸せなうれしいひとときを過ごしていただきたいという思いをマークに込めました。これからもどうぞ宜しくお願い致します。



インテリアはすべて手作り。インドネシアで採取したマーブルの石が温かみのある店内を演出します。



ガーデンカフェ「モネ」は、特別展の期間中のみ営業。



ガーデンテラスが気持ちの良いカジュアルなカフェです。

ガーデンカフェ・モネ



●営業時間(大三国志展期間中(5/3(土・祝)~7/13(日))

**10:00~16:30** 毎週土曜日は18:30まで  
(オーダーストップ16:00) (オーダーストップ18:00)

●月曜日休業

**BUS** JR八王子駅北口・西東京バス12番のりばより  
平日・土曜の始発から10:29発までは14番のりば  
創価大正門東京富士美術館行

京王八王子駅・西東京バス4番のりばより  
創価大正門東京富士美術館行

**CAR** 中央高速八王子インターチェンジ  
第2出口より八王子街道方面へ進み国道16号に合流、  
三つ目の信号を右折(谷野街道入口)、直進し、二つ目  
の信号を右折



レストラン・カフェ **セーヌ**

〒192-0016  
東京都八王子市谷野町492-1  
東京富士美術館 新館内