

パティシエ手作りのスイーツや毎日焼きたてのパン、カフェレストランのカジュアルカフェごはんは、美術館の展示に合わせたメニューもお楽しみいただけます。

東京富士美術館 新館にあるレストランCafé seine(セーヌ)。キャラメルをイメージしたまじまじの壁に囲まれた店内。天然素材によるアート感覚のオリジナル手作りのイースやテーブル、ランプ、また、写真家ハリー・エリスによる100年前のパリの町並みやカフェの写真をディスプレイしています。幸せを呼ぶ四つ葉のクローバーがモチーフのSeine(セーヌ)。美術館の展示企画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、パスタ特製のドリンクなどを心ゆくまで味わっていただけます。

店内に飾られた100年前のパリの写真に思いを馳せて...



レストランCafé seineには、アメリカのフラッシュ写真家ハリー・エリスによる100年前のパリの写真がディスプレイされています。ペル・エボック時代のカフェやそこに集う人々、街並みを眺めていると、まるで100年前にタイムスリップした気持ちになりますね。
(写真家「ハリー・エボックのりり」から、東京富士美術館ミュージアムショップにて販売中)

Omiyage Gift

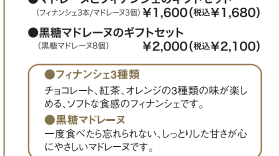
～セーヌのおみやげギフト～

地方発送も承ります

ハンドメイドのギフトBOXは、おにぎりを含めたり、小物入れにしたりと大活躍!!



- マドレーヌとフィンシェのギフトセット (マドレーヌ3個/フィンシェ2個) ¥1,600(税込¥1,680)
- 黒糖マドレーヌのギフトセット (黒糖マドレーヌ8個) ¥2,000(税込¥2,100)
- フィンシェ3種類 (チョコレート、紅茶、オレンジの3種類の味が楽しめる。ソフトな食感のフィンシェです。)
- 黒糖マドレーヌ (一度食べたら忘れられない、しっとりとした甘さが心にやさしいマドレーヌです。)



- マカロン ¥210(税込¥220)
- カゴ入りマカロン ¥350(税込¥368)



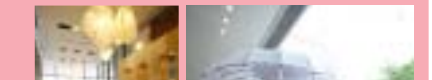
大人気! Seineオリジナルアクセサリ

- 麻紐のクローバー 携帯ストラップ ¥850(税込¥893)
- キーホルダー ¥800(税込¥840)

その他ヘア飾りなどもございます。

Terrace Party テラスでパーティはいかがですか?

風が気持ちいい、緑に囲まれたミュージアムカフェのテラスでパーティーはいかがですか?



お友達やご家族のお誕生日、サークルのランチパーティーや幼稚園のママ達のお食事会など、10名～20名様までテラスをご利用いただけます。

10名様より20名様まで 完全ご予約制
お一人様 ¥2,500 (テラス利用料) (税込) (雨天時は店内)

※お一人様 ¥500で、パティシエ特製デザートをお楽しみいただけます。

- 【テラスランチメニュー】メニュー内容は変更する場合がございます。
- お昼とお茶のヘルシーサラダ
 - グリーンサラダ
 - 焼きそば
 - チーズグラタン
 - トマトとチーズのリゾット
 - パスタ2種

- トマトとタコのハーブマリネ
- サーモンと玉ねぎのマリネ
- 野菜のラタトゥイユ
- ミートボールとラタトゥイユのトマトソース煮
- クリームスープ
- ソフトドリンク(アイスティー、アスコーヒー)

【ご予約・お問い合わせ電話番号】 ☎050-5520-7671

Seineパルフェ PRESENT

このチケットを持参して、お食事をお召し上がりのお客様に

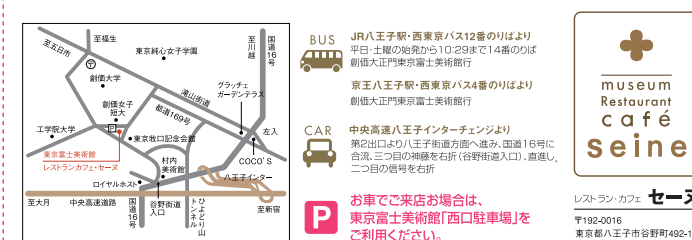


- ストロベリー、チョコレート、キャラメルの中から好きな味をお一つプレゼント。
- このチケットは1名様有効となります。
- 有効期間: 2008年12月24日(水)まで

Seine Café PRESS vol.3

●美術館に入館されなくても、レストランCafé seineはご利用いただけます。

●営業時間 10:00～16:30 (オーダーストップ16:00)
●月曜定休 (祝日の場合は営業、翌火曜休)



seine-monet.com

Salad

お豆とカボチャとレンコンのヘルシーサラダ ¥500(税込¥525)

三種の豆とこんがりカボチャ、カリカリのレンコンをあわせて、セーヌオリジナルのヘルシーサラダです。



サーモンのマリネ タマネギとトマトのピネグ風味 ¥500(税込¥525)

サーモンを白ワインピネグ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上げました。



Panini& Drink Set

ハムとチーズとバジルをホットプレートでサンドしたアツアツをどうぞ!



パニーニサンドとドリンクセット ¥500(税込¥525)

Ham&Cheese (ハム&チーズ) Basil sauce & Garlic butter (バジルソース&ガーリックバター) Sunny lettuce (ソーレックス)

Drink コーヒーor紅茶 (HOT)

Food Menu ¥1,000 (税込¥1,050) でパスタとリゾットはお得なセットにできます。

Pasta



エビをすりつぶしたソースとプリプリエビのエビのトマトクリームパスタ ¥900(税込¥945)

プリプリのエビに、クリームで深い味わいのエビをすりつぶしたソースと、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!



クリームあつたが、パルメザンチーズたっぷりほうれん草とサーモンのクリームパスタ ¥800(税込¥840)

ほうれん草とサーモンをホワイトソースであえた、寒い季節にぴったりなクリーミーなパスタです。



ピリッと大人の辛さ、秋の野菜たっぷりナスとかぼちゃのアラビアータパスタ ¥800(税込¥840)

季節の野菜+かぼちゃ、大阪・泉州産のフルーツのような水ナスをふんだんに使って、ピリリとした辛味をきかせた大人のトマトソースパスタです。



トマトソースの玄米リゾット ¥800(税込¥840)

ナスとかぼちゃ、パプリカ、ズッキーニなど、具ださる野菜をトマトソースで煮込んだ、風味たっぷりのリゾットです。

Rizotto



きのこたっぷりきのこの和風玄米リゾット ¥800(税込¥840)

シメジやヒタケ、タケノコシイタケなど、きのこをたっぷり使い、カツオや昆布、醤油を加えて和風テイストに仕上げた特製のリゾットです。



クリームチーズ、パルメザンチーズ、エダムチーズ3種のチーズ玄米リゾット ¥800(税込¥840)

クリーム、パルメザン、エダムの3種のチーズを使ってつづらけた贅沢なソースをたっぷりからめた、濃厚な風味のリゾットです。



トマトソースの玄米リゾット ¥800(税込¥840)

ナスとかぼちゃ、パプリカ、ズッキーニなど、具ださる野菜をトマトソースで煮込んだ、風味たっぷりのリゾットです。

パン + アンティパスト + パスタ単品 又は リゾット単品 + コーヒーor紅茶 (HOT) + ¥300で (税込¥315) 本日のデザート

seine-monet.com



東京富士美術館では10/4(土)～12/14(日)の期間中、特別展「Happy Mother,Happy Children」を開催しています!

Happy Mother, Happy Children 10/4(土)～

レストランCafé seineでは、「Happy Mother,Happy Children」展にちなんで、ランチセットとお得なコースをご用意致しました。



女性にうれしいマザーズランチコース

あつあつのサクサク! ビーフシチューパイセット ¥1,500(税込¥1,575)

野菜と牛肉がゴロゴロのビーフシチューに、パイをかぶせて焼いた特製ビーフシチューパイ。あつあつとサクサクの食感をどうぞ!

アンティパスト種 焼きたての セーヌ特製ビーフシチューパイ 本日のスイーツ コーヒーor紅茶(ホット)

children + Lunch Set お子様ミニランチ ¥800(税込¥840)

シチューパイと、ウインナーサンドイッチ、トマトパスタ、手作りプリン、ジュースにお菓子のあまけ付きのお子様ミニランチです。

お持ち帰りできます! Take out 大人気!! 手作りなめらかプリン ¥500(税込¥525)

卵と牛乳、生クリームだけで作られた、添加物を使用しない美味しいパティシエ手作りプリン。食べ終わった後はマグカップとしてご利用できます。

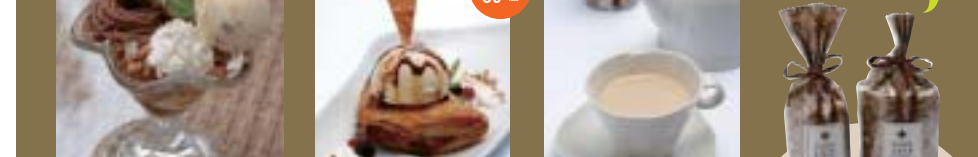
カボチャプリン ¥400(税込¥420) マロンプリン ¥450(税込¥473)

右/カボチャをふんだんに使ったSeineパティシエ手作りのカボチャプリン。10月までの期間限定! 左/大人気のSeineオリジナルプリンに、マロンクリームをたっぷりつけて、この季節ならではの味わいに仕上げました。

店内でのお召し上がり用

Seineオリジナル キャラメル シリーズに、モンブランパルフェが新登場!!

Caramel Series ~キャラメルシリーズ~



キャラメルモンブランパルフェ ¥650(税込¥683)

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ジェラート添えプレート ¥650(税込¥683)

キャラメルティー ¥650(税込¥683)

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ー。

キャラメルティー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 ¥750(税込¥788) 50g ¥1,000(税込¥1,050)

抹茶のパルフェ ¥650(税込¥683)

抹茶のスイーツプレート ¥650(税込¥683)

3種のパルフェ 各¥450(税込¥473)

抹茶のロールケーキと抹茶アイス、小倉あんにも黒蜜を添えた、和を愛する大人のためのデザートです。

生乳をたっぷり使ったマイルドなココのあるソフトクリームに、栗の食感が楽しいマロンアイスとモンブランをのせ、キャラメルソースを添えたパルフェです。

生乳をたっぷり使ったマイルドなココのあるアイスクリームに、抹茶アイス、小倉あん、アチラ抹茶ケーキを添えた、和のパルフェです。

紅茶の専門店がセーヌの為にブレンドした、甘い香り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ーは、ホッと美味しくお楽しみください。

生乳をたっぷり使ったマイルドなココのあるアイスクリームに、お好みのソースをのせて召し上げてください。

ブレンドコーヒー ¥350(税込¥368) カプチーノ ¥400(税込¥420) カフェモカ ¥400(税込¥420) カフェラテ ¥400(税込¥420) キャラメルラテ ¥400(税込¥420) 抹茶ラテ ¥400(税込¥420) ショコララテ ¥400(税込¥420) 紅茶 ¥350(税込¥368)

アイスコーヒー ¥350(税込¥368) アイスクラッペ ¥450(税込¥473) アイスクラッペ ¥450(税込¥473) アイスクラッペ ¥450(税込¥473) アイスクラッペ ¥450(税込¥473) アイスクラッペ ¥450(税込¥473) アールグレイティー ¥350(税込¥368) オレンジジュース ¥350(税込¥368)

Take Out アイスドリンクのお持ち帰りの場合、サイズがお選びいただけます。アイスコーヒー/アイスティー S ¥350(税込¥368) / L ¥400(税込¥420) アイスクラッペ/アイスクラッペ/アイス抹茶ラテ S ¥450(税込¥473) / L ¥500(税込¥525)