

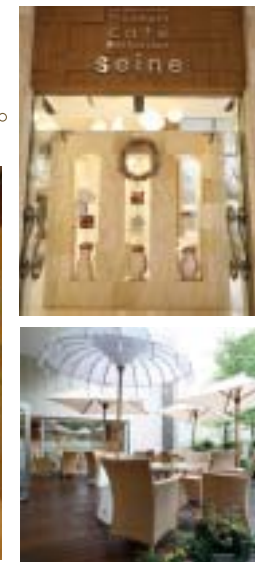
パティシエ手作りのスイーツや毎日焼きたてのパン、カフェレストランのカジュアルカフェごはんは、美術館の展示に合わせたメニューもお楽しみいただけます。

東京富士美術館新館にあるレストランカフェ Seine (セーヌ)。キャラメルをイメージしたしましまの木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りがディスプレイされています。

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、バリ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。



季節ごとにフラワーコーディネーターが店内をお花でディスプレイしています。また、アーティストたちのお花のオブジェも販売しております。



### Information

**Party** 謝年会やプライダルの2次会など、パーティーのご予約承り中。  
★2時間のブッフェパーティーになります。

謝年会やプライダルの2次会、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名様からのブッフェスタイルのパーティーを承ります。

パーティー人数10名様～  
お一人様 **¥2,500** (税込2,625)

**Party Menu**

- サーモンとセロリのマリネ
- かぼちゃとれんこんとお豆腐のサラダ
- ラウトユキヒヨウ(パルメザンソース仕立て)
- 焼きたてパン
- トマトリゾット
- 心やここのこの和風(スタ)
- なすとほろやのアラビアータ(スタ)
- ドリンク
- スイーツ

**Flower Coordinator Cafe Flower Classroom**

“Cafe de Flower”

- 1月21日・28日(第3・第4水曜日)
- 2月 4日・18日(第1・第3水曜日)
- 3月 4日・18日(第1・第3水曜日)

いづれの日にちも①10時30分～  
②14時30分～

①②からお好きなコースをお選び頂けます。

① スムージー + アレンジデザート = **¥3,500** (税込¥3,675)

② ラクダゼイト + アレンジデザート = **¥4,000** (税込¥4,200)

**Birthday Cake** パティシエ手作りバースデーケーキ

ご予約承り中!

- Raspberry Cake ラズベリーケーキ 5号(φ15cm) **¥2,500** (税込¥2,625)
- Gateau Chocolat ガトーショコラ 5号(φ15cm) **¥2,000** (税込¥2,100)
- Honey Cheese Cake ハニーチーズケーキ 5号(φ15cm) **¥2,000** (税込¥2,100)

※お祝いごとの希望日3日前の16:30までに予約ください。  
※月曜定休のため、他の曜日をご希望ください。(月曜の場合は火曜日休みとなります)

【ご予約・お問い合わせ電話番号】☎050-5520-7671  
※特別展期間中は大変混雑しており、ご予約が取りづらくなってまいります。予めご了承くださいませ。

### 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、おにぎりを詰めたり、小物入れにしたりと大活躍!!

セーヌオリジナル手作りのギフトBOX入り

- マドレーヌとフィナンシェのギフトセット (フィナンシェ3本/マドレーヌ3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)
- フィナンシェ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ナンシェです。
- 黒糖マドレーヌ 一度食べたら忘れられない、しっとりした甘さが心にやさしいマドレーヌです。

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。

ガラスのクローバーがおしゃれ♡

**お持ち帰りできます!** 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、添加物を使わない、パティシエ手作りの美味しいプリン。食べ終わった後は、マグカップとしてご利用できます。

只今ご予約承り中!

前日の16時30分までにお電話ください。(10個以上は3日前にお願致します。)

ここで焼いています!

東京富士美術館レストランカフェ・セーヌでは、1月2日(金)～3月22日(日)開催の静岡・東京富士美術館統合記念「新・名品100選展」～日本・東洋美術の精華～にちなんで和のオリジナルメニュー“和カフェごはん”をお届けいたします。ぜひお楽しみくださいませ。

**白身魚とリゾットのホワイトソース仕立て**

¥1,500 (税込¥1,575)

クリーミーなホワイトソース仕立てのリゾットと、今が旬の鱈をオリーブオイルでソテー・シックスした、アツアツの和カフェごはん。焼きたてパンにもよく合います。

- アンティパスト3種
- 焼きたてパン
- 白身魚とリゾットのホワイトソース仕立て
- ドリンク(コーヒーor紅茶)

プラス¥500 (税込¥525) でスープ・サラダ・スイーツのセットにできます。

お持ち帰りできます!

前日の16時30分までにお電話ください。(10個以上は3日前にお願致します。)

## 和 sweets

スイーツ特集

ごまときこのセサミパルフェ **¥650** (税込¥685)

練乳を使ったマイルドでココのあるソフトクリームに、白ごまアイスと黒ごまプリンを添えたセーヌオリジナルのパルフェです。

和・スイーツ懐石セット **¥850** (税込¥893)

白玉、あんみつ、抹茶ロール、きな粉黒みつパフェ、黒ごまサブレをワンプレートにした、和のスイーツ懐石。静岡の手摘み煎茶のセットです。

黒ごまブリュレ **¥450** (税込¥473)

セーヌパティシエ手作りの黒ごまブリュレ。表面はカリカリ、中はとろ～りと一度食べたら癖になる、2つの食感をお楽しみください。

アンケートと一緒にスタッフにご提示下さい。

このチケットご持参で、アンケート&お食事をお召し上がりのお客様に

## Seine特製・黒みつパルフェ PRESENT

●店内のアンケートにすべてご記入頂いた方対象とさせていただきます。

●このチケット1名で1名様有効です。

●当日店頭にてチケットを手にされたお客様は、次回ご来店の際にご利用ください。

●有効期限：2009年3月22日(日)まで

Seine Café PRESS vol.4

●美術館に入館されなくても、レストランカフェ・セーヌはご利用いただけます。

●営業時間 **10:00～17:00**

●月曜定休 (祝日の場合は営業、翌火曜日)

**map**

**BUS** JR八王子駅・西東京バス12番のりばより 平日・土曜の始発から10:29まで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より 第2出口より八王子街道方面へ進み、国道16号に合流。三つ目の神祿を右折(谷野街道入口)、直進し、二つ目の信号を右折

お車でご来店お場合は、東京富士美術館「西口駐車場」をご利用ください。

museum Restaurant café seine

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1F

レストランカフェセーヌの情報はこちらからご覧頂けます。▶ [www.seine-monet.com](http://www.seine-monet.com)

**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3種
- 焼きたてパン
- ビーフシチューパイ
- ドリンク(コーヒーor紅茶)

プラス¥500 (税込¥525) でスープ・サラダ・スイーツのセットにできます。

**じゃこときのこの和風パスタ**

¥1,000 (税込¥1,050)

じゃこ4種類のきのこを使った、醤油ベースの和風パスタ。さっぱり味にピリッと唐辛子の利いた、ランチ限定のお得なセットです。

- アンティパスト3種
- じゃこときのこの和風パスタ
- ドリンク(コーヒーor紅茶)

11時半から13時までの時間限定パスタです!

CHICK! ▶ お食事のお客様でアンケートにお答え頂いた方にセーヌ特製「黒みつパルフェ」をプレゼント。詳しくは裏面をごらんください。

# 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た、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ガー風味  
¥500(税込¥525)

サーモンを白ワインピ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。

# 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

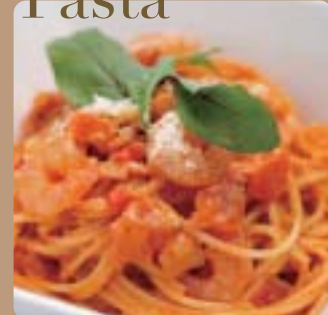
¥500  
(税込¥525)



# Food Menu

¥1,300でパスタとリゾットはお得なセットにできます。  
(税込¥1,365)

## 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、クリーミー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!



クリームあったか、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の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・かぼちゃと、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きかせた大人味のトマトソースパスタです。

¥1,300で(税込¥1,365)おトクなセットに!



焼きたてパン

+



アンティパスト

+

パスタ単品  
又は  
リゾット単品

+



本日のデザート

+

ドリンク  
(コーヒーor紅茶)



## Rizotto



きのこたっぷり  
きのこの和風玄米リゾット  
¥800(税込¥840)

シメジやヒラタケ、タケノコにシイタケなど、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くられ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)

ナスやかぼちゃ、パプリカ、ズッキーニなど、具だくさんの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。

# 和 Cafe Time

フランス・パリのカフェのあちこちで大人気の和のスイーツやドリンク。ヘルシーな抹茶やゆず、ごま、きな粉がトレンドで、パリジェンヌたちの舌をうならせているそうです。

新登場  
冬にあっただ!



ゆずティー ¥400(税込¥420)

ゆずの果肉と皮、はちみつをミックスした、甘酸っぱいゆずティー。冷えた身体が温まります。



ゴマきな粉ラテ/ICE  
¥450(税込¥473)

新登場  
ヘルシー  
ドリンク!

ゴマきな粉ラテ/HOT  
¥400(税込¥420)

(マグカップにてお出しします。)



抹茶カプチーノ  
¥400(税込¥420)

人気  
NO.1



抹茶のパルフェ ¥650(税込¥683)

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、フチ抹茶ケーキを添えた、和のパルフェです。

# Drink

バリスタが1杯1杯心を込めて作るドリンクは、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 ¥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)	アイスカフェモカ ¥450(税込¥473)	アイスキャラメルラテ ¥450(税込¥473)	アイスカフェラテ ¥450(税込¥473)	アイス抹茶ラテ ¥450(税込¥473)	アイスショコララテ ¥450(税込¥473)	アールグレイティー ¥350(税込¥368) (レモン・ミルク)	オレンジジュース ¥350(税込¥368)

## Take Out

アイズドリンクのお持ち帰りの場合、サイズが選べいただけます。

アイスコーヒー / アイスティ / オレンジジュース  
S ¥350(税込¥368) / L ¥400(税込¥420)

アイスカフェモカ / アイスキャラメルラテ  
アイスカフェラテ / アイス抹茶ラテ / アイスショコララテ  
S ¥450(税込¥473) / L ¥500(税込¥525)

3種のパルフェ 各¥450(税込¥473)

(ストロベリー/チョコレート/キャラメル)

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、お好みのソースをからめて召し上げ。



## Caramel Series

セーヌの  
パティシエ  
特製オリジナル  
スイーツ

~キャラメルシリーズ~



クリームチーズとキャラメルソースの  
キャラメルホットバイジェラート添えプレート  
¥650(税込¥683)

(コーヒー・紅茶セット ¥800(税込¥840))

ニュージーランド産のクリームチーズをスフォリアテッラ生地で包み込んで焼き上げたサクサクのバイにバニラアイストッピングし、キャラメルソースで仕上げました。

セーヌのオリジナルキャラメルシリーズに、キャラメルのパルフェが加わりました。大人から子どもまで、昔からたくさんの人たちに愛されているキャラメル味。セーヌのパティシエ手作りスイーツをぜひお試しください!



キャラメルロイヤルティー(ポット入り)  
¥650(税込¥683)

紅茶の専門店がセーヌの為にブレンドした、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ーは、ポットでゆっくりお楽しみください。



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、ご家庭でもセーヌの味をお楽しみいただけます。

30g ¥750(税込¥788)  
50g ¥1,000(税込¥1,050)