

秋風が心地よいテラスで、
ランチやティータイムはいかがですか！



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。温かみのある天然石と手作りのインテリアやランプがカワイイお店です。



店内のオブジェはすべて手作り。シーズンごとに季節に合ったデザインでお客様をお迎え致します。



Seine Café PRESS vol.6

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

seine-monet.com

September 1,09

YFree

Seine Café PRESS



東京富士美術館カフェレストラン・セーヌ
秋の新メニュー・ハロウィンウィークのお知らせ

Halloween Week

このチラシで各名刺でもご利用いただけます。
お得なOFFメニューあり！
このチラシをご持参ください。チラシ指定特別価格でお召し上がりいただけます。

9/1 ▶ 10/30



爽りの秋、東京富士美術館・カフェレストランセーヌでは、「オタムハーベスト・秋の収穫祭」と題し、ハロウィンウィークメニューをお届けします。店内は、楽しい10人のフラワーアーティストたちによるハロウィンのオブジェで飾られ、かぼちゃをメインにしたランチやスイーツが登場！ぜひご友人とご家族とカフェレストランセーヌにお越し下さい！

大人気！
手作りなめらかプリンに限定
かぼちゃプリンが登場！

期間限定

かぼちゃプリン ¥450(税込¥473)
かぼちゃをふんだんに使った、濃厚な手作りかぼちゃプリン。期間限定です！(店内お召し上がり用のみとなります)

10名のフラワーアーティストたちによるオブジェ HALLOWEEN フラワーアレンジメント10人展

カフェレストランセーヌ店内を10人のアーティストがハロウィンのテーマで飾りました。



フラワーアーティスト10人によるハロウィンをテーマにした、かわいいフラワーアレンジオブジェを店内にディスプレイします。イミテーション野菜やプリザーブドフラワー、アーティシャルフラワーなど、それぞれのアーティストたちの個性で、秋の収穫祭のイメージとハロウィンでコーディネートします。秋色にアレンジされたフラワーアレンジを是非ご覧下さい。

※アーティスト作品ご購入出来るものもございます。

flower coordinator
KIYOMI TATSUMOTO Produce

10人のアーティストたち

- MISAKO NASAKA
- MAI NASAKA
- SINGO OGURA
- MITSUKO SASAJIMA
- YOSIKO YOKOO
- RIE YANO
- MAYA SENSEKI
- NORIKO KATAOKA
- NORIKO MURABAYASHI
- HIDEKO YASUI

全9品

収穫祭にふさわしい盛りだくさんの全9品の楽しいコースの登場です！

Halloween Week

9/1 ▶ 10/30



ハロウィンランチコース ¥1,200(税込¥1,260)

※チラシをご持参ください。通常¥1,400(税込¥1,470)が上記のお値段でお召し上がりいただけます。

ホクホクかぼちゃのドリアやかぼちゃのスープ、かぼちゃパイなど、秋の収穫ランチコースセットです！

- かぼちゃの冷たいスープ
- エビとチーズのハーブソルトソーテー
- ツナとモッツアレラチーズのカナッパ
- 香草焼きチキンのトマトソース仕立て
- かぼちゃとミートのチーズドリア
- トマトのブルスケッタ
- ハーブマリネサラダ
- かぼちゃのパイ包みスイーツ
- コーヒー or 紅茶 (HOT or ICE)

セーヌで毎日焼いた、焼き立てパンが食べ放題です！



レディランチコース

¥1,000(税込¥1,050)

お得なレディランチコースは、ランチ限定のお値段です。またプラス料金で3種類からメインのお料理をお選びいただけます。お得なランチタイムにどうぞ！

LUNCH TIME



サラダ + ほうれん草とベーコンのオイルパスタ + 焼き立てパン + 本日のスイーツ + ドリンク(コーヒーor紅茶) = ¥1,000(税込¥1,050)

メインのお料理はオプションで変更できます。
※下記メニューの金額はセットメニューにした場合の金額です。

エビのトマトクリームパスタ
+¥300(税込¥315)

ミートソースパスタ
+¥300(税込¥315)

ハーブとバジルのトマトソースグラル
+¥500(税込¥525)

OPTION
アフターバスト +¥300(税込¥315)



シーズンごとに変わるセーヌのバルフェファンが増えています！

かぼちゃバルフェ ¥650(税込¥683)

かぼちゃプリンかぼちゃのアイス、かぼちゃのシュガースティックをのせた、甘いもの好きには嬉しいかぼちゃバルフェ。セーヌのバルフェはパティシェ特撰の生クリームを使っています



心あたまるHOTのかぼちゃスープ ¥400(税込¥420)

HALLOWEEN Present



Present1
セーヌでお食事のお子様にキャンディープレゼント

Present2
セーヌでお食事をご注文時に、くじを引いて当たりが出たらセーヌオリジナルTOTOバッグプレゼント



Food Menu

ビーフシチューパイセツ

¥1,500(税込¥1,575)

野菜と牛肉がコロコ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!

- アンティバスト
- 焼き立てパン
- ビーフシチューパイ
- ドリンク(コーヒーor紅茶)



Pasta

店長
オススメ



エビのトマトクリームパスタ
¥900(税込¥945)

アプリリのエビに、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!



ミートソースパスタ
¥800(税込¥840)

トマトでじっくり煮込んだミートソース。チーズをたっぷりふりかけて



ほうれん草とベーコンのオイルパスタ
¥800(税込¥840)

ほうれん草、しめじ、ベーコンをガーリックの香ばしい香りが漂うオリーブオイルで炒め、さっぱりと仕上げたオイルパスタです。

Pizza

店長
オススメ



生ハムのサラダピッツア
¥800(税込¥840)

クリスピー生地に、バジルソースと生ハムに野菜たっぷりのせたまったりサラダピッツアです。



トマトたっぷりピッツア
¥800(税込¥840)

味わいのある小妻を使ったクリスピー生地に、新鮮トマトとモッツレラチーズをたっぷりのせたピッツアです。

Salada



秋野菜のサラダ
¥500(税込¥525)

秋の味覚、かぼちゃ、さつまいも、お豆など、秋野菜をふんだんに使ったサラダです。

パティシエおすすめ抹茶のスイーツ

今なら抹茶スイーツに静岡の小沢茶(ホット)が1杯付いています!

抹茶のパルフェ
¥650
(税込¥683)

練乳をたっぷり使ったマイルドでコク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。



抹茶のパンナコッタ
¥450
(税込¥473)

隠れた小豆を抹茶のパンナコッタに、黒みつがかかった品の良いスイーツです。

抹茶のラテ
¥400(税込¥420)



セーヌのオリジナルキャラメルシリーズ

セーヌのオープン当時から定番のお店のキャラメルインテリアにちなんでメニューにしたキャラメルシリーズです。



キャラメルロイヤルティー(ポット入り)
¥650(税込¥683)

◀キャラメルティギフト
30g ¥750(税込¥788)
50g ¥1,000(税込¥1,050)
一度飲んだらクセになる、ご自宅で召し上がるキャラメルティーは、ミルクとハチミツでどうぞ。



キャラメルホット
バイゼ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))

アツアツで冷たい!
一度食べたらくせになる

大人気!



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

大切な方々とのパーティーやお食事会に、是非ご利用ください。

Party Plan

テラス貸し切りパーティー



- テラス貸し切り15~20名様
- コーススタイルがアラカルト

※雨天の場合は店内の一部ご利用となります。
※貸し切り時間は2時間となります。

間仕切り貸し切りパーティー



- 着席6~12名様
- コーススタイルがアラカルト

※貸し切り時間は2時間となります。

お料理プラン

※アンティバストスイーツは一部オプションとなります。

【コーススタイル ㉓プラン】

全7品(お一人様)
¥2,500(税込¥2,625)



- アンティバスト
- 焼き立てパン
- クリームスープ
- ガーデンサラダ
- メインディッシュ
- デザートプレート
- コーヒーor紅茶

【コーススタイル ㉔プラン】

全9品(お一人様)
¥5,000(税込¥5,250)



- アンティバスト
- 焼き立てパン
- ポテトのクリームスープ
- マリネサラダ
- パスタ
- サイドディッシュ
- メインディッシュ
- デザートプレート
- コーヒーor紅茶

【ご予約・お問い合わせ電話番号】
☎050-5520-7671(直通)

美術館の特別展示の開催時期などの混雑時はご遠慮させていただく場合がございます。

Panini&Drink Set

パニーニサンドとドリンクセット
¥500(税込¥525)



TakeOut
OK!

ハムとチーズとバジル、ガーリックバターを
ホットプレートでサンドしたアツアツをどうぞ!

※お持ち帰りもできます。

Omiyage Gift

地方発送も承ります。

セーヌオリジナル
手作りの
ギフトBOX入り



- (ワゴン3個/マドレーヌ3個) マドレーヌとフィナンシェのギフトセット(カゴ)
¥1,600(税込¥1,680)
- (ワゴン3個/マドレーヌ3個) マドレーヌとフィナンシェのギフトセット(箱)
¥1,350(税込¥1,418)



- マカロン..... ¥210(税込¥221)
- カゴ入りマカロン..... ¥350(税込¥368)

●美術館に入館されなくても、カフェレストラン・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、翌火曜休)



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10:00まで14番のりば創価大正門東京富士美術館行

CAR 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

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。三つ目の信号を右折(谷野街道入口)、直進し、二つ目の信号を右折

お車で来店の場合は、
東京富士美術館「西口駐車場」を
ご利用ください。

museum
Restaurant
café
seine

カフェレストラン 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

【ご予約・お問い合わせ電話番号】 ☎050-5520-7671(直通)

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