









カフェレストラン・セーヌ FaceBookで最新情報をGET!

最新のニュースやメニュー、イベントなどの 情報をファンの皆様にお届けします。

創価女=

京富士美術館

至大月

ロイヤルホスト・

東京純心女子学園

●東京牧口記念会館

野街道 ひよどり山 至新宿 口 トンネル

美術館に入館されない場合でもカフェレストラン・セーヌをご利用いただけます。



カフェレストラ セーヌ

東京都八王子市谷野町492-1

東京富士美術館 新館1F

東京富士美術館

〒192-0016

●営業時間 10:00~17:00 ●月曜定休(祝日の場合は営業、翌火曜休) 年末年始(12月27日~1月1日) JR八王子駅・西東京バス12番のりばより BUS

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 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。

【お問い合わせ電話番号】 2050-5520-7671 (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

museum Restaurant café seine

東京富士美術館カフェレストラン・セーヌ

Seine Café PRESS vol.20

[museum Restaurant café Seine] 192-0016

seine-monet.com

Apr 1, 2014

LUNCH

カフェレストラン・セーヌでおいしい春を。

この情報誌と セーヌFacebookの 【いいね!】をご提示で ¥ 100 OFF!!

(他のサービスとの併用不可)

東京美術館【江戸絵画の真髄】を鑑賞しながら 桜と抹茶の風味を楽しむ春スイーツををご用意。 セーヌの春の味覚をお楽しみください♥

G A O & M Y U 東京富士美術館キャラクター「ガオー&ミュー」 ミュージアムのキャラクター日本一に輝きました! MUSEUM CHARA AWARD 2013 ミュージアム キャラクター アワード 2013

ガオー&ミューのマドレーヌ (1個) ¥180 ガオー&ミューの プリントクッキー (5枚入り) ¥500 ガオー&ミューの

M U S E U M 美術館情報

開館30周年記念・東京富士美術館所蔵 江戸絵画の真髄

伊藤若冲(1716-1800)

《象図》寛政2年(1790) 紙本墨画・軸装

一秘蔵の若冲、蕭白、応挙、呉春の名品、初公開!!-

本展では260年余の江戸絵画の流れを大きく3章に分け、東京富士美術館が30年の歩 みの中で収集してきた江戸時代の優れた屏風、掛軸、巻子を精選し約70点を一堂に 展示。「第1章:開花の時—江戸前期」では狩野派、琳派を中心に江戸時代前期に形 成された各派の作品を紹介いたします。「第**||章:革新の時―江戸中期**」では江戸時 代中頃、主に京都を舞台に活躍した伊藤若冲、曾我蕭白らを中心としたいわゆる「奇 想派」と呼ばれるグループや池大雅をはじめとする文人画家、そして円山応挙、呉春ら を祖とする円山四条派などの作品を紹介していきます。ここでは若冲、蕭白、応挙、呉 春らの秘蔵の初公開作品18点を一挙展覧いたします。「第Ⅲ章:爛熟の時—江戸後 期」においては、鈴木其一の《風神雷神図襖》をはじめ、江戸時代後期を飾る各派の継 承者たちによる多彩な作品群をご覧いただきます。美術史的にも貴重な初公開作品 をはじめ、「江戸絵画の真髄」ともいえる洒脱で精気にあふれた逸品の数々をご堪能 いただければ幸いです。[5月19日(月)の休館日に展示替]

- ●2014年4月8日(火)~2014年6月29日(日) ●開館時間:10:00~17:00(16:30受付終了)
- ●前期:4月8日(火)~5月18日(日)、後期:5月20日(火)~6月29日(日)
- ●休館日:月曜休館(5月5日、6日は開館。翌7日が振替休館)

野菜でキレイになろう! 毎週水曜日レディースデー♪

Restaurant Café seine

museum

野菜たっぷり&ヘルシーな春メニューをどうぞ

Tel.050-5520-7671

新鮮野菜たっぷり&ボリューミーな焼き野菜、 春野菜のパスタなどなど、ヘルシーな野菜メニ ューを中心に、バラエティに富んだフリーフード &フリードリンクのランチブッフェ。くつろぎの店 内で、フレンチカジュアルなお料理とパティシエ の手づくりスウィーツの数々をお楽しみください。

毎週水曜日

※4/30(水)は除きます

11:00~14:00 お一人様 ¥1,620 (学生の方は20%OFF)

女性とご一緒に男性の方もどうぞ。









- 野菜のスーフ
- 野菜たっぷりフレンチ アンティパス
- ハーブいっぱいの彩りサラダ
- ●春野菜のパスタ
- ●根菜入りハンバーグ
- 焼き立てパン
- パティシエ手づくりスイーツ









※写真はイメージです。



Seine Original FOOD MENU

春の軽やかな風をイメージした焼き野菜とキノコのパイ包み。 野菜のポタージュ、ハーブ野菜、野菜アンティパスト、 ヘルシーな野菜いっぱいの春ランチコースはいかがですか?





●春のランチコース ¥1.620

- ・サラダ
- ・さつまいものスープ
- ・パンまたは五穀米
- ・メインディッシュ:焼き野菜とキノコのパイ包み
- ・コーヒー or 紅茶 (HOT/ICE)



+¥250で

コーヒー or 紅茶 (HOT / ICE)



●パニーニのランチセット

-ブチキンと野菜のパイカレー ¥1,080

野菜にたっぷりのハーブチキンをトッピングした、具だくさん の本格カレー。セーヌオリジナルレシピのカレールウを、人気



●サーモンとクリームチーズのサンド



ランチコースに うれしいオプション メニュー

※画像はイメージです



●9種のアンティパスト ¥630



●サラダボウルのセット(スープ付) ¥1,080 大きなボウルにたっぷりの新鮮な野菜にトマトソースの

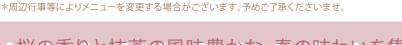


●タルトフランベ ¥870 春だから食べたい、ハーブ野菜たっぷりフランス風ピザ。 サワークリームのさっぱりした風味をお楽しみください。

●菜の花とサーモンのオイルパスタ ¥870 桜エビを散らしたパスタに、菜の花とサーモンをトッピング した、春の味わいを楽しむパスタです。

●和風ミートパスタ ¥870

ひき肉と玉ねぎに味噌と醤油で味を調えたパスタにナスと パプリカをあしらった、和の風味豊かなパスタです。 カナッペをトッピングした、ヘルシーなサラダランチです。









¥500

●いちごパルフェ ●チョコパルフェ ●ガオー&ミューのミニパルフェ