

# 秋冬

Autumn  
& Winter

前菜三種盛り  
¥800

グラスワイン  
¥500~

## ワインとチーズの季節

秋のお楽しみキノコ

あたたかい煮込み料理やジビエも恋しくなる秋冬。

南仏風ブイヤベース。ムール貝、牡蠣ご予約ください。

※お子様ご同伴の場合はお電話でご確認ください。

シェフ  
渡辺 史彦

Chez Navet  
1978

全席  
禁煙

気軽にフレンチレストラン

Chez Navet 1978

〒186-0003 国立市富士見台 3-4-1

tel&fax **042-573-5502**

HP.<http://www.chez-navet.com>

mail.[info@chez-navet.com](mailto:info@chez-navet.com)

LUNCH 11:30~14:00

DINNER 18:00~23:00 (LO.22:30)

定休日 日曜夜・月曜昼



### 予約方法

ご予約はホームページかお電話で  
受け付けております  
その際に塩加減・油に関して  
ご要望をお聞かせいたします  
お気軽にご予約くだ  
さいませ

## Dinner Menu

ディナー

¥3,500

前菜盛り合わせ  
+ メインディッシュ + デザート  
+ パン + エスプレッソ

¥5,000

前菜二品  
or  
前菜一品とその日のお魚料理  
+ メインディッシュ + デザート  
+ パン + エスプレッソ

お料理内容によりプリフィクスにさせていただきます。  
その他ご予約に限り、ご相談に応じてコースメニューをご用意いたします。

## Lunch Menu

日替わりランチ

¥1,000

ご飯 + おかず + スープ + サラダ

お肉好きの方にも満足していただける  
ボリュームとお魚好きのヘルシーメニューが  
お選びいただけます。

## Desert

デザート



絶品プリン ¥300

ベイクドチーズケーキ  
¥400



その他デザート各種 ¥300~

## フレンチ創作 料理教室

6名様限定

毎月1回月初めの土曜日

14:00~

¥3,500 / 人

## サンドイッチボックス 始めます!

Sandwiches Box ¥600 ~

※前日 16時までにご予約ください

自家製ハムとラタトゥイユのバケットサンド ¥600

エスニックグリルチキンバケットサンド ¥700

鴨のコンフィのバケットサンド ¥1,300

チラシお持ちの方にサービス券  
エスプレッソ  
OR  
プチデザート