

# 横浜美術館にご来館の皆様へ

## 「イサム・ノグチと長谷川三郎 - 変わるものと変わらざるもの」展

開催中はチケットのご提示で特別ランチと季節のコースの  
値引きがございました



イサム・ノグチ《熊手巻、渡し出したリ》  
1969年、玄武岩、94.0×100.3×48.5cm  
イサム・ノグチ財団・森田美術館（ニューヨーク）蔵  
©The Isamu Noguchi Foundation and Garden Museum, New York/ARS-JASPAR  
Photo: Kevin Noble



長谷川三郎《無題》  
1954年、紙、リトグラフ、33.5×51.2cm  
ティファムマーク・ワッツ・コレクション  
Photo: Kevin Noble

Cours Saisonnier

季節のコース（ディナータイム）¥8000⇒**¥7000**（税込）

特別ランチ（メインは魚か肉）¥5000⇒**¥4500**（税込）

Hors-d'œuvre オードブル

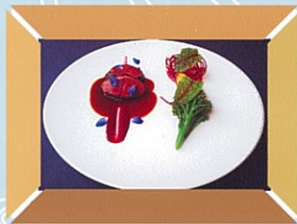
Pâté en croûte maison au canard et foie gras  
et la chiffonnade de chou rouge et de pommes

鴨肉とフォワグラのパテアンクルート  
紫キャベツと林檎のシフォナード添え

Vande お肉料理

Rôti de chevreuil, accompagné aux légumes de hiver  
et sauce poivrade

蝦夷鹿もも肉のロースト  
冬野菜とポワブラードソース



パン・コーヒー or 紅茶



Amuse アミューズ

Mousse de navet et tartar de crevettes nordiques,  
à la poivree verte au Yuzu  
蕪のムースと甘海老のタルタル  
柚子こしょうのアクセント

Poisson お魚料理

Poisson du jour enveloppé dans les pâte kadayif,  
à la purée de céleris-raves et sa conassé,  
sauce au raifort râpé aux palourdes suit légèrement

鮮魚のカダイフ包み焼き  
根セロリのピュレとコンカッセ  
軽く火を通した浅利と  
レフォール風味のソース

Dessert デザート

Mousse glacé aux fraises et chocolat au lait,  
style "Mille-feuille"

苺とミルクチョコレートの  
ムースグラッセ  
ミルフィーユ見立て

横浜美術館内

レストラン ミュゼ パルヴェソンヴェール  
TEL. 045-664-5686

Musée  
par Lever son Verre