

Lunch Buffet

Vieille Vigne

Debut!

赤坂マキシムの歴史が変わる...

フレンチブッフェ始めます

3,150 yen [税込・税別]

小人... ¥1,700 ※小学生以下

11:00~
16:00
2時間制

Maxim's de Paris

歴史ある
銀座 マキシム・ド・パリ
伝統の味

Dominique Saibron

パリで3本の指に入る
ドミニク・サブロン
パンやスイーツ

◆Buffet Menu◆

前菜・サラダ・パン・メインディッシュ・デザート・コーヒー
2名様よりご予約承ります。

銀座マキシム・ド・パリにおいて、一部のVIPパーティーでしか
出てくることのなかった伝説のカレーや
高級ブーランジェ ドミニク・サブロンのパンを使ってシェフが目の前で焼き上げる、
スペシャルフレンチトーストやクレープシュゼットなど
ここでしか味わえない本格ブッフェをお好きなだけお楽しみください。

Dessert Option 苺のミルフィーユ... プラス¥600

※写真はイメージです。実際のメニューは変更になる場合がございます。

コース料理もご用意しております。
ビジネスや会食などには是非ご利用ください。

*メニュー「マキシム」 ¥4,600

〈前菜・スープ・メインディッシュ・デザート・コーヒー〉

*メニュー「ヴィエイユ・ヴィーニュ」 ¥6,300

〈前菜・スープ・お魚料理・お肉料理・デザート・コーヒー〉

Vieille Vigne

〒107-6302
東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー マキシム・ド・パリ 2F
ご予約・お問い合わせは Tel. 03-5545-4500

【営業時間】・ランチタイム 11:00~17:00
・アフタヌーンティー 14:00~17:00
・ディナータイム 17:30~23:00
(土・日・22:00、日・夜 -21:30)

定休日:無休
(年末年始)

SEAT:60席

※すべての表示価格は消費税込みの金額です。別途サービス料として10%を頂戴しております。



ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリのシェフがおすすめする

4月のこだわりブッフェ食材



静岡県産 新たまねぎ

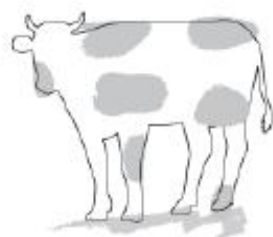
Oignon

春先に出回るみずみずしい新たまねぎは、甘みを多く含み、血液をサラサラにする効果があります。

長崎県産 いとより鯛

Brème de mer

うすいピンク色の美しい魚です。旬は春から初夏とされ、今が一番美味しい季節です。身が柔らかく、上品な旨味をもった魚で高級レストランの人気食材のひとつです。



オーストラリア産 仔牛

Veau

牧草を食べず、お乳だけで育った仔牛です。その為肉質は柔らかく、やさしい牛特有の香りがあります。生後2週間ほどで出荷されます。

ガトー・ポム・ド・テール

Gâteau pomme de terre

じゃがいもを蒸かして、メレンゲとあわせて軽く焼きあげました。ドイツでは「カルトフェルトルテ」と言い、古い歴史のあるお菓子です。ほんのり甘く、奥深いスイーツをお楽しみください。



5月のおすすめ食材のご紹介

旬のお野菜や魚、お肉などをフレンチ風にアレンジしたメニューが続々登場

- ◆ グリーンアスパラ
- ◆ 愛知県産 アサリ
- ◆ フランスヴァンデ産 鴨
- ◆ イチゴのトゥール



お得な割引クーポンをGETしよう！

携帯でQRコードをダウンロードすると、次回から使用できるフレンチブッフェの割引クーポンがGETできます。詳しくは、サイトをご覧ください。



「静岡県産新たまねぎ」に おすすめのシャンパン

モエ・エ・シャンドン アンペリアル・ロゼ NV.
『フラワーロゼ』 8

チューリップに入れて
喉の奥まで香るロゼ。

原産国/フランス 生産地/シャンパーニュ

造り手/モエ・エ・シャンドン 品種/ピノノワール・シャルドネ

ランチ
限定

[70cc ▶ ¥1,470] [90cc ▶ ¥2,100] [Bottle ▶ ¥16,800]

「長崎県産 いとより鯛」に おすすめの白ワイン

ボンテッラ シャルドネ 2008

『パイナップル缶』

有機栽培葡萄 100%使用。
完熟フルーツの味わい。

原産国/アメリカ 生産地/カリフォルニア

造り手/ボンテッラ 品種/シャルドネ

[90cc ▶ ¥1,050] [Bottle ▶ ¥5,250]

175



「オーストラリア産 仔牛」に おすすめの赤ワイン

シャトー・レ・トロワ・クロワ 2003

『セクシービーム』

402

ムートンが贈るフロンサックワイン。アロマが
引き立つメルローの香り。同格のアペラシオンの
ワインより、ずっと大人なワイン。

原産国/フランス 生産地/ボルドー

造り手/シャトー・レ・トロワ・クロワ 品種/メルロー、カベルネフラン

[90cc ▶ ¥1,260] [Bottle ▶ ¥6,300]

