



PAL 法円坂 カフェ&レストよりディナーのご案内



1月の味覚コース

◇ウニとアワビとイクラのカクテル トマトケリー添え
トマトを裏ごしてペースト状にしたソースの上に
アワビ・イクラをのせました

◇冬カブラのポタージュスープ
旬のカブラのポタージュスープです

◇活鯛のバターポワレ レンズ豆の煮込み添え
鯛のバターソテーにレンズの形をした
豆の煮込みを添えました

◇牛リブアイロールのロースト 旬の温野菜添え ゲランド塩で
旨味が濃厚できめが細かい牛リブ肉のロースト
フランス産の塩でどうぞ

◇リンゴのコンポート バニラアイス添え
甘く煮たリンゴとアイスのデザートです

◇美味しいパンとコーヒー

☆ウィークエンドディナー1月・2月☆

季節を感じるディナー
お値打ち価格 3,000円(税込)



いつもご好評頂いておりますウィークエンドディナー
ですが、今回は『冬を感じるディナー』としまして、
お値打ち価格にてご用意いたしました。

週末の夜のひと時、季節を感じながら、パル法円坂
のカフェ&レストでお食事を楽しみませんか。

◎ 飲み放題プラン◎



1,500円(税込)《制限時間1時間半》

(ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・
焼酎・赤/白ワイン)

■新年会や学年教科の反省会や少人数のグルー
プの集いにぜひお使い下さい。

☆金曜日・土曜日だけの特別企画です。

週末以外の利用についてはお問い合わせ下さい。

☆完全予約制につき、3日前までにご予約下さい。

当日の変更・キャンセルは出来かねます。

☆食材の入荷の関係で内容が一部変更になる
ことがあります。

☆お車で来館のお客様は当館無料駐車場が満車
の場合、有料駐車場に駐車頂く場合がございます。

☆特別企画につき、現金のみでのお支払いとさせ
ていただきます。ご了承下さい。

2月の味覚コース

◆チコリとハモンセラーノのサラダ仕立て
ヨーロッパ原産の少し苦味のあるチコリと
旬菜・生ハムのサラダ

◆オニオンスープ
玉ねぎを色づくまで炒めた少し甘みのあるスープです

◆寒鱈のハーブグリル ライム添え
旬の鱈を香草でマリネし焼き上げた一品です

◆三元豚肩ロースのポワレ ブルーチーズソース
三種類の品種を掛け合わせた三元豚のソテーです
生クリームとブルーチーズを混ぜたソースで

◆ベリーグラタン
ベリーの酸味と生クリームの甘みのある暖かいデザートです

◆美味しいパンとコーヒー

お問い合わせ・お申込み

パル法円坂 TEL 06-6943-1122