

PAL 法円坂 カフェ&レスト **ウィークエンドディナー****3 月**の春の味覚コース (テーマ: Hanayaka)

◇生ワカメと八朔のサラダ・コンポゼ サフラン風味のヴィネグレット
旬の生ワカメに旬の柑橘「八朔」を加えサフラン風味のドレッシングで和えた前菜です

◇Soramame、春色のポタージュ 花びらを浮かべて
色味豊かな春の色、そら豆の香り広がるポタージュです
アクセントに生クリームと花をあしらいました

◇鱈のポアレと旬のアサリ プロヴァンス風のソース
菜の花と春キャベツをたっぷり

春の魚の代表格「サワラ」をゆっくりと火入れしフレッシュトマトベースのソースを
合わせました ガロニチュールに菜の花と春キャベツでより春を演出しました

◇骨付き仔羊のソテーオレンジ風味のガストリック
百合根とアリゴを添えて

骨付き仔羊肉をソテーし ローズマリーの香りとオレンジをアクセントに
お肉に合う少し甘酸っぱいソースで仕上げました

◇ジャスミンティーのクリーミーなプリン 苺添え
ジャスミンをベースにクリーミーに仕上げたデザートです苺と一緒にどうぞ

◇美味しいパンとコーヒー

牧野シェフの春を感じるディナー

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『牧野シェフの春を感じるディナー』
として、パル法円坂の若手シェフ 牧野 講平が
3月・4月と2か月にわたりそれぞれの月のテーマを決
め、若い感性で作った料理を提供させていただきます。
週末の夜のひと時、春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。

【牧野シェフより】

今回は春をイメージした食材を心がけました。特に
メインの仔羊はこの季節が旬でおいしいので、皆様に
味わっていただきたく、あえて2ヶ月にわたり調理法
を変え、使っています。是非この機会にお召し上がり
ください。



◎飲み放題プラン◎

1,500円(税込)《制限時間2時間》

(ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎・白赤ワイン)

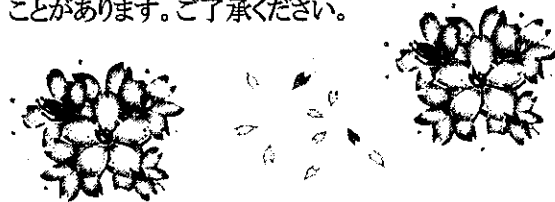
■学年教科の反省会や少人数のグループの集い
にぜひお使い下さい。

☆金曜日・土曜日だけの特別企画です。

週末以外のご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。

☆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。ご了承ください。

**4 月**の春の味覚コース (テーマ: Sakura)

◆春野菜のバーニャカウダ エスプレット唐辛子風味のソースで
色鮮やかな新鮮野菜にフランス産の辛味は弱くてマイルドな唐辛子を少し加えました

◆カブラのポタージュ ミルクの泡

カブラの白いポタージュにミルクベースの泡を浮かべました

◆桜鯛のヴァプール ナヴェットオイルの香り 生ハムのコンディマン

この時期に収穫される鯛を「桜鯛」と呼びます この桜鯛を蒸し焼きにし、独特の香りを
持つナヴェットオイルであわせてみました アクセントは生ハムをベースにした調味料で

◆仔羊のナヴァラン プランタニエール

仔羊をトマトベースで煮込みました 春の野菜をふんだんに使い

春らしさをより一層強調してみました

◆抹茶のパヴァロアと桜風味のジュレ お花見スタイル

苺にカスタードクリームとカソナード(サトウキビから作られる未精製の砂糖)を

かけ、オープンで焼いたデザートです。

◆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