

PAL 法円坂 カフェ&レスト

夏のウィークエンド・ディナーコース

若手シェフの競演

このディナーコースは、シェフ監修により若手シェフが自慢の腕をふるいます。若手シェフが競演する企画だからこそ特別料金で、リーズナブルに。

夏の味覚をふんだんに使い、『旬』が詰まった一皿一皿を提供いたします。また、ご予約時に料理内容についてご要望をお寄せくださいましたら可能な限り対応させていただきます。

仲の良いお友達やご家族、ご夫婦などで一緒にパル法円坂のカフェ&レストでお楽しみください。

「旬を楽しむ」夏の味覚コース（6月～8月）

アオリイカと初夏の野菜のマリネ

イカの王様と言われる程美味しいアオリイカと夏の太陽のもとで育った生野菜をマリネにしました

パリ・ソワール(ポワロー葱の冷製スープ)

甘みのあるポワロー葱の冷たいスープです コンソメのジュレを浮かべ涼しげな一品に仕上げました

オマール海老のナージュ仕立て トマトのクーリー

ふっくらと焼き上げたオマール海老と野菜をトマト味のソースで仕上げました

鹿児島黒豚のソテー フォアグラのマリアージュ

口の中でとろける甘みと旨みがたっぷりの鹿児島黒豚と鴨のフォアグラの一品 甘酸っぱいソースで

旬のマチェドニアフルーツ 白ワインのジュレをかけて

夏を感じさせるフルーツをマラスキーノで和え、白ワインで作ったジュレをかけました

パンとオリーブオイル

コーヒー



6,000 円→特別価格 3,000 円

※飲み放題は別途 1,500 円でご用意させていただきます。<制限時間 2 時間>
(ビール・ソフトドリンク・ウィスキー・焼酎・白、赤ワイン)

☆完全予約制につき、3 日前までにご予約下さい。

☆金曜日・土曜日みの特別企画です。週末以外の利用についてはお問い合わせ下さい。

☆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。

お問い合わせ・お申込み



パル法円坂 TEL 06-6943-1122

