

PAL 法円坂 カフェ&レストよりディナーのご案内



5 月の旬の味覚コース (テーマ : Sinryoku)

◇鯛のティラディート グレープフルーツのナージュ仕立て

ペルー風鯛のマリネ。ナージュ(泳ぐ)をイメージして
グレープフルーツのソースを海に見立てました。

◇新キャベツのヴルーテ ジュノバーゼの香り

旬の新キャベツの濃厚なクリームスープ。
ジュノバーゼ(バジル)の香りを一緒にお楽しみ下さい。

◇初鱈のグリル 国産レモンバターソース ポッターガパウダー添え

初鱈を強火で香ばしく焼きました。
国産の甘いレモンバターのソースとポッターガ(からすみ)のパウダーでどうぞ。

◇蜂蜜でマリネしたカタルーニャポーク肩肉の低温ロースト

柚子胡椒のソース

もちもちとした柔らかい触感のカタルーニャポークをじっくりとローストしました。
柚子胡椒のソースとよく合います。

◇メロンの冷製デザートスープ ココナッツのアクセント

フレッシュのメロンを贅沢に使用し、
ココナッツの風味をプラスした濃厚な味わいです。

◇美味しいパンとコーヒー

☆ウィークエンドディナー5月・6月☆



若手シェフの季節を感じるディナー

お値打ち価格 3,000 円(税込)



ご好評頂いておりますウィークエンドディナーですが
5月は新緑を感じるディナーを、3月・4月に引き続き
まして牧野シェフがご提案。そして6月は、パル法円
坂の若手シェフ 黒坂 博明が、初夏をイメージした
ディナーをご用意致します。それぞれに、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、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・ウィスキー・
焼酎・赤/白ワイン)■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。☆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。

6 月の春の味覚コース (テーマ : Syoka)

◆モンゴウイカと彩り野菜をコンソメで 柑橘のソース

旬のモンゴウイカと彩り夏野菜をコンソメで少し味付け、旨味をそのまま残し、
柑橘のソースでさっぱりと仕上げました。

◆ポタージュ・ポティロン シナモンの香り

初夏からが旬のポティロン(かぼちゃ)を使ったポタージュスープに、
シナモンの香りでアクセントをつけました。

◆スズキのポワレとホタテのグリエ キノコ・クレメ

夏が旬の脂ののったスズキと、香ばしく焼いたホタテを
キノコのクリームソースでお召し上がり下さい。

◆ローストビーフ ミルフィーユ仕立て グリーンマスタードのアクセント

厚めに切った米ナスを牛ロース肉で挟んだ一品。
グリーンマスタードの酸味が食欲をそそります。

◆イチジクのローストとチョコサラミ

キャラメリゼしたイチジクとサラミソーセージに見立てた生チョコの中には
たくさんの種類のナッツをトッピングしました。

◆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