

## PAL 法円坂 カフェ&レストよりディナーのご案内



### 7月の味覚コース (テーマ: Ryo-ka)

◇ノルウェーサーモンと夏野菜のプレッセ リーフサラダ

脂の乗ったノルウェーサーモンを一晩マリネし、夏野菜と共にプレスしました。

◇キュウリの冷製スープ

体のほてりを取ったり、肌の保湿効果もあるキュウリ。大葉の香りと共に爽やかな一品に仕上げました。

◇鯛のポワレ ブルーノワゼット

香ばしく焼いた鯛に、松の実やケイパーを入れた焦がしバターソースでお召し上がり下さい。

◇トマトでプレゼした白美豚 セロリのエチューペを添えて

低温で軽くプレゼ(煮る)した白美豚に、素材の水分だけで煮たセロリを添えました。

◇フランボワーズのムース ミントの香りで3層に

フランボワーズと、ミントの香りを移したミルクムースを3層に。その上には様々なフルーツを乗せました。

◇美味しいパンとコーヒー

### ☆ウィークエンドディナー7月・8月☆

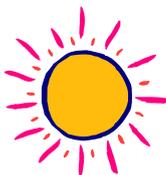
### 若手シェフの季節を感じるディナー お値打ち価格 3,000円(税込)



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『夏を感じるディナー』としまして、パル法円坂の若手料理人 黒坂 博昭が7月・8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。7月は涼香、8月は夏祭りをイメージし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)

■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ことがございます。

☆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。

### 8月の味覚コース (テーマ: Natsumatsuri)

◆フルーツマトのロースト キノコのリゾットを詰めて  
キノコの旨味を移したリゾットを、フルーツマトに詰めてローストした温かい一品。

◆トウモロコシの冷製スープ

ほんのりと甘いスープには、その甘さを際立たせる為にコンソメのジュレを浮かべました。

◆オマールエビのガレット仕立て ビスククレメ

カリッとしたオマールエビにはその殻を使ったクリーミーなソースで。

◆地鶏のバロティエヌ ハニーナッツペーストを添えて  
数種の野菜とポワロー葱を地鶏で巻いてじっくりローストしました。香ばしく甘みのあるペーストでお召し上がり下さい。

◆バナナのプラマンジュとショコラムースのアンサンブル

夏祭りのデザートのひとつ“チョコバナナ”をイメージ。食感の違う2種のムースを一緒にお召し上がり下さい。

◆美味しいパンとコーヒー