



PAL 法円坂 カフェ&レスト

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提供しております。

今回のメニューでは秋の味覚をふんだんに使い、皆様に秋の『旬』を楽しんで頂きます。

週末、少しリッチなコース料理をワインと共に、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」秋の味覚コース (9月~11月)

■秋野菜のケーキ・サレ

ケーキ・サレとは塩味ケーキの意。ココットで焼き上げた秋野菜たっぷりのフレンチケーキ。

■里芋とマッシュルームのポタージュ セルフィーユ風味

芋類の中でも低カロリーで栄養のつまった里芋とキノコのポタージュです。

ハーブの柔らかい香りがアクセント。

■スズキのヴァプール デュクセルと

エシャロットとマッシュルームのペーストをナッペ（塗る）したスズキのワイン蒸しです。

アンチョビと一緒にワイン蒸ししたアサリジュースのソースで。

■河内鴨胸肉ロースト ベネディクション風味のガストリック

低温調理した河内鴨のローストとソースはガストリックにリキュールを加えました。

ガストリックとは砂糖やハチミツに酢やレモン汁など酸っぱい液体を加えてカラメル状に煮詰めたもの。

ベネディクションはフランスを代表するハーブ系リキュールです。

■洋梨のコンポート 赤ワインジュレ

ピノ・ノワールという品種のブドウで作られたワインベースの洋梨のコンポートと、

そのジュレを加えたデザートです。

■美味しいパンとコーヒー

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。

また、予約時に料理内容について、ご要望をお寄せください。可能な限り対応します。



6,000 円→特別価格 3,000 円

☆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。



Wedding House
PAL HOENZAKA

〒540-0006 大阪市中央区法円坂1-1-38

TEL 06-6943-1122

