

元気回復事業

PAL 法円坂 カフェ&レスト

ウィークエンド・ディナーコース

毎月メニューを変えてお楽しみいただいておりますウィークエンドディナーコース。
今回、秋の第2弾として10月、深秋をテーマにしたメニューを皆様にお贈りいたします。
この機会に週末、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

10月のメニュー

秋野菜のケイク・サレ マスカルポーネクリーム

秋の野菜の入った塩味のケーキ クリーミーなマスカルポーネを添えて

ポタージュ ポティロン

コクと甘みのあるかぼちゃのポタージュスープです

鮮魚のアクアパッツァ

旬の魚をあさりの出汁がきいたソースで ドライトマト・オリーブなどをアクセントに

仔牛ロース肉のグリュイエールチーズパン粉焼き 黒胡椒風味のソース

淡白な仔牛肉をチーズ入りパン粉でソテーした一品 黒胡椒風味のソースで

ピスタチオのクレームブリュレ

ピスタチオ風味のカスタードソースと生クリームを合わせ低温で仕上げました

おいしいパン

コーヒーor 紅茶

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。

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・土曜日のみの特別企画です。週末以外の利用についてはお問い合わせ下さい。

お問い合わせ・お申込み

パル法円坂 TEL 06-6943-1122

