

## PAL 法円坂 カフェ&amp;レストよりディナーのご案内



## 11月の味覚コース テーマ：晩秋

## ◇リンゴとカマンベールのフィユタージュ

リンゴとカマンベールチーズを  
パイ生地のにせて焼き上げました。

## ◇グリーンピースのスープ

カロテンが豊富な  
栄養価の高いスープに仕上げました。

## ◇温かいカツオのロースト サラダ仕立て

脂ののったカツオを香ばしくミーキューにローストした一品。  
ニンニクの効いたアンチョビのソースがかかります。

## ◇三元豚の香草グリル 粒マスタードソース

甘みのある三元豚に  
香草入りのパン粉をふってローストしました。

## ◇ミルクのムース ベリーソース

牛乳と生クリームのお口当たりの軽いデザートです。

## ◇美味しいパンとコーヒー

## ☆ウィークエンドディナー11月・12月☆

## 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、今回も『季節を感じるディナー』としまして、  
お値打ち価格に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。

尚、12月20日(土)～25日(木)につきましては、  
クリスマスディナー限定のご用意となります。

## ◎ 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)

■学年教科の忘年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場合がございます。

☆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。

## 12月の味覚コース テーマ：初冬

## ◆車エビのポシェ 冬野菜のピクルス添え

車エビをハーブ入りのブイヨンで煮ました。  
旬の野菜のピクルスを添えて。

## ◆里芋とメークインのスープ

ビタミンたっぷり濃厚スープです。

## ◆ヒラメのキヌア プールノワゼット

旬のヒラメにキヌア(アンデス産の穀物)をまぶしソテーした一品。  
焦がしバターソースがかかります。

## ◆国産牛ホホ肉の赤ワイン煮

脂肪分の少ないホホ肉を  
赤ワインでやわらかくなるまでじっくり煮込みました。

## ◆苺のレアチーズ

さっぱりとした  
苺とチーズのデザートです。

## ◆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