



平成 25 年 11 月 11 日

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

特別価格 3,000 円 (税込)

ご好評いただいておりますウィークエンドディナーコース。今回は冬のほっこりとしたディナーをご提供いたします。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」冬の味覚コース (12月～2月)



### ■柚子風味のサーモンリエット

ノルウェーサーモンをペースト状にして柚子の風味を加え調理したリエットと、レモンの酸味を加えたクリームソースの前菜です。



### ■冬ゴボウのポタージュ カプチーノ仕立て

旬ゴボウと香味野菜でつくったポタージュに生クリームを加え、少し泡立てたカプチーノスタイルのスープです。



### ■真ダラの生ハム巻きポワレ ソースヴァンブラン

淡白なタラの切り身に生ハムを巻きつけてポワレした一皿。

白ワインソースがかかります。



### ■白美豚肩ロースのロースト イタリア産バルサミコソース

ビタミン B1 が牛肉の 10 倍あるといわれる鹿児島白豚のジューシーなローストです。



### ■苺のグラタン グランマルニエ風味

苺にカスタードクリームとカソナード (サトウキビから作られる未精製の砂糖) をかけ、オーブンで焼いたデザートです。



### ■美味しいパンとコーヒー

☆ウィークエンドディナーは金曜日・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。

☆12月20日～25日・1月6日～15日は別にクリスマス・お正月のディナーメニュー (2面のとおり) を設けておりますので上記のメニューではご利用できません。

☆ウィークエンドディナー・クリスマス・お正月ディナー共に完全予約制につき、3日前までにご予約下さい。

☆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。ご了承ください。

お問い合わせ・お申込み

パル法円坂 TEL 06-6943-1122





# クリスマスディナー

特別価格 3,500 円 (税込)



## クリスマスディナー メニュー

### ◇柚子風味のサーモンリエット キャビア添え

ノルウェーサーモンをペースト状にして柚子の風味を加え調理した  
リエットと、レモンの酸味を加えたクリームソースの前菜です。

### ◇パープルスweet (紫芋) のポタージュ カプチーノ仕立て

紫芋と香味野菜をじっくり煮込んでポタージュにしました。  
生クリームを加えて少し泡立てたカプチーノスタイルのスープです。

### ◇真ダラとカダイフのガレット ソースヴェルジュ

世界一細い麺といわれるカダイフとタラのオープン焼き。  
ブドウ果汁とトマト入りの甘酸っぱいソースがかかります。

### ◇フランス産シャロレー牛のパネ

#### ブラウンマッシュルームのマリネ

フランスブルゴーニュ地方原産のブランド牛、シャロレー牛肉の  
パン粉焼きです。柔らかく上質な風味があります。

### ◇チョコレートファウンテン

季節のフルーツとカステラやワッフルのチョコレートファウンテンです。

### ◇美味しいパンとコーヒー

期間：平成 25 年 12 月 20 日 (金)

～12 月 25 日 (水)

クリスマスにちょっと贅沢な夜を愉しみませんか？今年も、パル法円坂ならではのリーズナブルで美味しいコース料理をご用意いたしました。1年に1度の聖夜をパル法円坂のディナーでロマンティックなひとときをお過ごしください。



# New Year ディナー

特別価格 3,500 円 (税込)

期間：平成 26 年 1 月 6 日 (月)

～1 月 15 日 (水)

お正月におせち料理を取り入れたディナーは  
いかがですか？

お正月よりパル法円坂ならではのリーズナブルで美味しいコース料理をご用意いたしております。おせち料理に飽きた方もこのコースなら美味しく頂けますよ。



## New Year ディナー メニュー

### ◆フレンチ風おせち

キッシュ、赤アンディーブの生ハム巻きグリル、有頭海老のグリル  
バケットチーズ、モルタデラハムの洋風スタイルのおせちです。

### ◆白トリュフオイル風味のセリ入り海幸コンソメロワイヤル

七草のひとつのセリや、ウニ・ホタテが入った洋風茶碗蒸しです。

白トリュフのオイルエッセンスが香ります。

### ◆鯛のコンフィ 赤芯大根のサラダ添え

鯛を低温 (約 70℃) のオイルで短時間煮た後、皮面の香ばしく焼き上げた一品。

### ◆アンガス牛フィレ肉とフォアグラのマリアージュ ソースマデラ

オーストラリア和牛ともいわれる上品な味わいの牛肉とフォアグラのソテーです。

マデラ風味のソースで。

### ◆苺のグラタン グランマルニエ風味

苺にカスタードクリームとカソナード (サトウキビから作られる未精製の砂糖)

をかけ、オーブンで焼いたデザートです。

### ◆美味しいパンとコーヒー