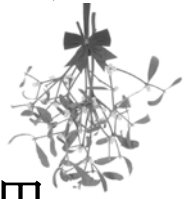


元気回復事業

平成 23 年 11 月 18 日

PAL法円坂 カフェ&レスト 若手シェフの競演

「旬を楽しむ」ウィークエンド・ディナーコース



冬の味覚コース(12月~2月のコース) 6,000円→特別価格 3,000円

このディナーコースでは、シェフ監修による旬を楽しむ四季のコース料理に若手シェフが挑戦、自慢の腕を發揮します。若手シェフが競演する企画だからこそその特別料金で、リーズナブルにご提供いたします。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。

鯛のセビツェ(ペルー風 鯛のマリネ) タカの爪とニンニクオイルで鯛をマリネ。コリアンダーの香りがアクセント。

蕪のポタージュ 冬野菜、カブラと香味野菜のスープ。

ヒラメとオ卷海老のヴァプール ベルモット酒をふりかけて蒸し上げた優しい料理。海老の殻とトマトで煮込んだソース。

蝦夷鹿のソテー黒胡椒風味 人参のピューレと黒スグリのソース

野性味のあるメイン料理です。スパイシーな黒胡椒と甘酸っぱいスグリのソースで。

フロマージュブランとコンテ フレッシュチーズとセミ・ハードのチーズのハーブ風味蜂蜜かけ。

パン各種 コーヒー or 紅茶



クリスマスディナー(12月21日~25日) 特別価格 3,500円

クリスマスのスペシャルメニュー。クリスマス・クリスマスイブをはさむ5日間、クリスマスディナーコースに乾杯酒がついて3,500円の特別料金。聖夜をお楽しみください。別途1,000円でフリードリンク付きも可能です。(ビール、ワイン、ウーロン茶、オレンジジュース)

マグロと山芋のタルタル フレンチマスタード風味のクリーミーなドレッシングで和えた前菜料理。

キャロットクリームポタージュ 人参、玉葱、セロリが入った香味野菜スープ。

オマール海老パートブリック包みのソテー

チュニジア料理から由来した小麦粉、植物油、塩を原料として作られた薄いクレープ状の皮でオマール海老を包んで焼いたもの。

プーレノワール コンフィ フランス、ランド産の茶毛鶏もも肉を低温加熱調理したのち表面を香ばしくソテー。

パリブレスト 1891年パリ、ブレスト間の自転車競技を記念して作られた車輪型のデザート。

パン各種 コーヒー or 紅茶

- いずれも、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。
- 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。

お問い合わせ・お申し込み

パル法円坂 TEL06-6943-1122

