

平成 24 年 2 月 2 日

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、自慢の腕を発揮します。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。

「旬を楽しむ」春の味覚コース(3月～5月のコース)

山羊チーズとリンゴのフィユタージュ クミン風味

特徴的な酸っぱい風味にリンゴの甘さが絡んだシェパード・ショー(温かい山羊チーズ)のパイ。

新玉葱とキャベツのポタージュ 白トリュフの香り

バターの香りもほどよく春満載のポタージュです。

カツオの温かいサラダ バルサミコ入りヴィネグレットソース

さっと炙ったカツオのサラダ。辛子の効いたドレッシングでどうぞ。

仔羊のナヴァラン風

穀物肥育でクセのない仔羊ロースをグリエしたのち、小カブや香味野菜で煮込みました。

黒糖風味のクレームキャラメル

オレンジ果実入り黒糖プリンです。

パン各種 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。

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・土曜日のみの特別企画です。週末以外の利用についてはお問合わせください。

お問い合わせ・お申し込み

パル法円坂 TEL06-6943-1122