

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

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。

「旬を楽しむ」夏の味覚コース(6月～8月のコース)

生ウニのカクテルトマトクーリー

フレッシュトマトのピューレとウニのカクテルです。

蛤のコンソメ

魚介のコンソメに蛤の旨味が加わったスープです。

スズキのギリシャ産カダイフ巻き

クレタ島の小麦を使った世界一細いパスタと呼ばれているカダイフの包み焼きです。

仔牛ロースと生ハムのコルドンブルー

淡泊な仔牛ロースに生ハムを挟んでパン粉焼き。バターが効いています。

マンゴームース

マンゴーのピューレに泡だてた生クリームを合わせたフルーティーなデザートです。

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・土曜日だけの特別企画です。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