

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は、シェフ監修により若手シェフが自慢の腕をふるいます。若手シェフが競演する企画だからこそ特別料金でリーズナブルに提供しております。

今回のメニューでは秋の味覚をふんだんに使い、皆様に秋の『旬』を楽しんで頂きます。

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」秋の味覚コース (9月~11月)



アシェット・クリュディテ (生野菜のサラダ)

野菜たっぷりのオードブルです アンチョビペーストのドレッシングで

さつま芋とキノコのポターージュ トリュフ風味

秋の味覚のポターージュスープ

才巻き海老とヒラメのヴァプール シャンパーニュソース

ヒラメと海老にシャンパンをふりかけて蒸し焼きにしました エシャロット風味のソースで

交雑牛肉のロースト シャスールソース

黒毛和牛種の血を受け継ぐ柔らかなお肉とソースは相性の良い狩人ソースで

ブランマンジェとマロングラッセ

アーモンド風味の白いムースに砂糖漬けにしたマロンをトッピング

バケット

フランス グランド産の天然塩と燻製香をつけたオリーブオイルでどうぞ

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い合わせ下さい。

お問い合わせ・お申込み

パル法円坂 TEL 06-6943-1122

