

平成 24 年 10 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

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。



冬の味覚コース (12月~2月)

ホタテのマリネと冷菜の盛り合わせ

旬のホタテのマリネとシャラン産鴨など色々なテイストのオードブル盛り合わせ

オニオングラタンスープ

じっくり炒めた玉ねぎのスープの上にチーズをのせたパケットをあしらったスープ

ノルウェーサーモンと魚介の香草ココット焼

サーモンや海老など魚介の入った香草風味のオープン焼き

ウィーン風カツレツ モッツァレラチーズをのせて

薄切りにした牛ロースのパン粉焼きの上にチーズをのせ焼き上げました

ピスタチオのクリームブリュレ

ピスタチオ風味のプリンです

パン・コーヒーor 紅茶



○12月17日~24日・1月4日~15日は別にクリスマス・お正月のディナーメニュー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。詳しくはお問い合わせください。

○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。

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

