

マリアージュディナー

～ 季節の食材とコーヒーのマリアージュディナー～

－アペリティフ－

コーヒーと炭酸のノンアルコールカクテル

－アミューズ－

グジェール・チーズ風味のプチシュー

－中身はその日の気まぐれで…－

－前菜－

魚介のマリネと16種類の野菜のサラダ

－柚子風味のビネグレット－

－スープ－

きのこのポタージュスープ

－コーヒー風味のパイ包み焼き－

－パスタ－

エスプレッソに漬け込んだ自家製パンチェッタと

ルッコラのトマトソースパスタ

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－メイン－

鴨胸肉の低温ロースト

きたあかりのドフィノワ添え

－マルサラ酒とトリュフのソース－

or

ノルウェーサーモンととこぶしのヴァプール

かぼちゃのグラティネ添え

－自家製イクラ漬けとマセドワーズ野菜の西京味噌ブルブラン－

－デザート－

48時間じっくり漬け込んだ珈琲のブランマンジェ

安納芋のモンブラン

－三種のソースと栗ハチミツを添えて－

プティフール 5種類の焼菓子

食後のコーヒー

¥5,400(税込)

マリアージュディナーは前日までにご予約お願い致します。

パスタコース

前菜盛り合わせ

旬の食材で前菜を盛り合わせました

スープ

本日のスープ

パン

お好みでオリーブオイルを付けてどうぞ

パスタ

日替わりで2種類をご用意しております

デザート

季節のデザート

オーガニックハウスブレンド

珈琲職人おすすめのコーヒー

¥2,630_(税込)

小川珈琲本店では2階を利用して、毎週金・土曜日に
ピアノとバイオリンによる生演奏を行っております。
生演奏をバックミュージックにディナーをお楽しみ下さいませ。

Dinner Time

18:00～21:00 (ラストオーダー20:00)