

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－

魚介の炙りと16種野菜のサラダ

林檎と胡桃入りビネグレット

－スープ－

聖護院蕪のポタージュスープ

コーヒー風味のビスコッティと

－パスタ－

京地鶏と根菜の九条葱を使ったジェノヴェーゼ

コーヒー風味のチップ添え

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－メイン－

牛肩ロース肉の赤ワイン煮込み

京地野菜のソテー添え

or

瀬戸内産天然真鯛と海老・ホタテ貝柱の

スープ仕立て サフラン風味

－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

タルト オ ショコラ

苺のコンフィチュールを添えて

プティフル 5種類の焼き菓子

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。



OGAWA COFFEE

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)