

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－

コーヒーとトニックウォーターのノンアルコールカクテル

－アミューズ－

バルケット

－中身はその日の気まぐれで…－

－前菜－

3種の魚介と16種野菜のカクテル
マンゴーとシードルビネガーのソース

－スープ－

とうもろこしの冷たいスープ
コーヒーゼリーをアクセントに

－パスタ－

スモークチップとコーヒーで燻した京地鶏と賀茂茄子の
大葉入りジェノヴェーゼパスタ

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－メイン－

イベリコ豚セクレトのソテーと夏野菜の瞬間マリネ
7年熟成バルサミコ酢を使ったソース

or

すずきのポワレと甲イカの炙り
フルーツマトのハーブローストと梅香るたたきオクラ

－デザート－

プティボヌール シュー ～コーヒーの香り～

杏仁豆腐と桃のコンポート
白ワインジュレとフランボワーズをのせて

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。

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)