

## 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－

クロスティニーニ

－ 中身はその日の気まぐれで… －

### －前菜－

3種の魚介と16種野菜サラダ  
マンゴーとアップ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  
コーヒー風味のビスケットと

### －パスタ－

アンガス牛ローストと賀茂茄子・万願寺唐辛子の  
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

### －肉料理－

イベリコ豚セクレトのソテー 夏野菜の瞬間マリネ  
わさびと熟成バルサミコ酢のソース

or

### －魚料理－

すずきのポワレと天使の海老の炙り  
ミディトマトのハーブローストとエマンセラタトウイユ添え

### －デザート－

プティボヌール シュー  
～コーヒーの香り～

ペイトロピコー  
～南国からの贈り物～

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)