

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－

魚介マリネとハモンセラーノ 16種野菜添え
柚子のラヴィゴットソース

－スープ－

マッシュルームのポタージュスープ
コーヒー香るパイ包み焼き

－パスタ－

仔牛ロースとジロル茸・ポルチーニ茸のジェノヴェーゼパスタ
コーヒー風味のバターナッツかぼちゃチップ添え

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－メイン－

京鴨胸肉の低温ロースト
きたあかりとフォアグラのグラティネ添え
バルサミコビネガールのソース 黒七味添え

or

ノルウェーサーモンのポワレと秋鱧のフリット
イクラと青海苔・西京味噌のクリームソース

－デザート－

プティボヌール シュー ～コーヒーの香り～

クレーム シブースト オ バナーヌ
～4種のキャラメルとかくれんぼ～

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)