

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－

コーヒーを使った季節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・ハモンセラーノと16種の野菜
柑橘類とハーブのビネグレット

－スープ－

クラムチャウダー
コーヒーの香り湯葉と

－パスタ－

桜チップとコーヒーでスモークした塩麹漬け養老豚と
2色アスパラガス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

－肉料理－

骨付き子羊のロースト ペルシャード風
インカのめざめと山菜のガレット添え

or

－魚料理－

瀬戸内産天然真鯛・ほたるいか・筍のポワレ
えんどう豆のソース

－デザート－

プティボヌール シュー ～コーヒーの香り～

セゾン デスリジエール

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)