

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－

コーヒーと炭酸水のノンアルコールカクテル

－アミューズ－

クロスティニー

－ 中身はその日の気まぐれで… －

－前菜－

3種の魚介と16種の野菜サラダ
トリュフと木の実のラヴィゴットソース

－スープ－

バターナッツかぼちゃのポタージュスープ
コーヒー風味のニョッキと

－パスタ－

京鴨とポルチーニ茸のラグー
九条葱のジュリエンヌ

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－肉料理－

アンガス牛と栗のロースト
フォアグラ入りマデラ酒のソース レフォール添え
or

－魚料理－

ノルウェーサーモンのポワレと秋鱧のフリット
いくらと柚子のヴァンブランソース

－デザート－

コーヒーのブランマンジェ

タルトマロン

～栗のデザート～

プティフール 小さな焼き菓子

食後のコーヒー

¥5,137 (税抜)

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

¥2,500 (税抜)



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)