

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－

蕎麦粉のガレット

中身はその日の気まぐれで…

－前菜－

3種魚介と15種野菜のカクテル

林檎のヴィネグレットソース

－スープ－

聖護院蕪のコンソメ・クレール

珈琲風味の京生麩と

－パスタ－

京地鶏と九条葱のクリームソース

黒七味添え

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－肉料理－

牛フィレ肉のポワレ 京赤みそとフォンドヴォーのソース

京都の野菜のソテー

or

－魚料理－

瀬戸内産天然真鯛・北海道産帆立と天使の海老のアクアパッツァ

海老芋のボリート

－デザート－

コーヒーのブランマンジェ

りんごとキャラメルのパフェ仕立て

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)