

apélo Dinner コースメニュー

¥3500コース

¥4500コース

Appetizer

最初の一品

Hors-d'oeuvre

お好きな一皿をお選び下さい

北海道産 生牡蠣(2ケ) 柑橘レモンジュレ

☆

牛モモ肉のローストビーフ ソース・ドゥ・レギューム

☆

帆立貝のカルパッチョ オレンジマリネ

スープ

自畑で収穫した ジャガイモの冷製スープ

※+¥500で本日のパスタを付けられます

メイン

お好きな一皿をお選び下さい

鮮魚のポワレ

ホウレン草ピューレと野菜のヴィネガーソース

☆

豚ヒレ肉のカツレツ

トマトのオープン焼き

☆

牛ロースステーキ(+¥500)

抹茶塩 と パルサミソース

魚

本日の鮮魚のポワレ

お口直し

カシスシャーベット

メイン

どちらかお選び下さい

牛ロースステーキ

☆

トロトロ牛タンの煮込み

デザート

パティシエ特製デザート

(※パスタを付けるとデザートが盛り合わせになります)

デザートリストからお好きなデザートを2つ選べます

ドリンク

※お好きなドリンクを1つお選び下さい

コーヒー(HOT/ICE)

紅茶(HOT/ICE)

オレンジジュース

赤ワイン

白ワイン

スパークリングワイン
(プラス¥200)