

# apélo Dinner Course

## A ディナーコース 6品 ¥4,400(税込)

(アミューズ +①スープ+②前菜+③魚料理 又は ⑤肉料理+ミニパフェ+⑦ドリンク)

## B 贅沢ディナーコース 8品 ¥5,500(税込)

(アミューズ +①スープ+②前菜+③魚料理+④お口直し+⑤肉料理+⑥デザート2品+⑦ドリンク)

\*1 それぞれお好きな 前菜、メイン料理、をお選びください

\*2 コース料理には自家製パンがつきます(おかわり自由)

### ①スープ

- ・とうもろこしのポタージュ

### ②前菜

- ・自家製サーモンのマリネ デイルマヨネーズソース
- ・紅ズワイガニとズッキーニのキッシュロレーヌ
- ・白桃と生ハムのカプレーゼ
- ・牛モモ肉のローストビーフ (+¥110)
- ・生牡蠣 2ケ ライムジュレと夏野菜カクテル (+¥220)

### ③魚料理

- ・本日の鮮魚のポワレ 自家製コルニッションのタルタル

# apélo Dinner Course

## ④お口直し(Bコースご注文のみ)

- ・白ワインと桃のシャーベット

## ⑤肉料理

- ・豚フィレのロティ グリーンカレーソース
- ・北海道産 牛頬肉の赤ワイン煮込み(+¥330)
- ・アンガス牛サガリ シャリアピンソース(+¥550)

## ⑥デザート (Bコースのみ好きなデザート2品お選びください)

(Aコースはミニパフェになります)

- ・ベイクドチーズケーキ
- ・レモンムースのタルト
- ・クレームブリュレ
- ・バニラアイス
- ・マンゴーシャーベット
- ・ピスタチオアイス(+¥110)
- ・ガトーショコラ
- ・焦がしカラメルプリン
- ・ラムレーズンアイス
- ・カシスシャーベット

## ⑦ドリンク

- ・コーヒー(Ice / Hot)
- ・烏龍茶(Ice / Hot)
- ・白ワイン
- ・スパークリングワイン(+¥220)
- ・紅茶(Ice / Hot)
- ・オレンジジュース
- ・赤ワイン