

# apélo Dinner Course

## A デイナーコース 6品 ¥4,400(税込)

(①アミューズ + ②スープ + ③前菜 + ④魚料理 又は ⑥肉料理 + ミニパフェ + ⑧ドリンク)

## B 贅沢ディナーコース 8品 ¥5,500(税込)

(①アミューズ + ②スープ + ③前菜 + ④魚料理 + ⑤お口直し + ⑥肉料理 + ⑦デザート2品 + ⑧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付きます(おかわり自由)

### ①アミューズ

・最初の一口

### ②スープ

・マッシュルームのポタージュ

### ③前菜

・サーモンとオレンジのセルクル仕立て マスタードソース

・飴色玉葱、ベーコン、ホウレン草のキッシュロレーヌ

・北海道産 帆立貝のカルパッチョ (+¥220)

・オイル漬け牡蠣のバター焼き

・兵庫県産 生牡蠣 柑橘ジュレ(+¥220)

#### ④魚料理

---

- ・熊本県産天草鯛のヴァプール ヴェルモットソース

#### ⑤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

#### ⑥肉料理

---

- ・豚フィレのロースト シェリーヴィネガーソース
- ・北海道産 牛頬肉の赤ワイン煮込み(+¥330)
- ・牛ランプステーキ フォンドボーソース(+¥550)

#### ⑦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)

- ・苺とカスタードのタルト(+¥110)
- ・ベイクドチーズ
- ・ガトーショコラ
- ・クレームブリュレ
- ・蜂蜜のブランマンジェ  
八朔のコンポート
- ・バニラアイス
- ・ラムレーズンアイス
- ・カシスシャーベット

#### ⑧ドリンク

---

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