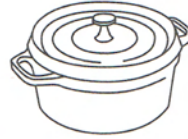


ビストロ
天下井



**BISTRO
AMAGAI**

杉並区荻窪 5-20-7
TEL 03-5930-4629

ディナーコース

7300円

ぜひおすすめの数々のフルコース

— 季節の素材を生かした前菜 2~3皿

小丈なお皿で... —

— 仙産 7オア7ラのホアレ. 季節の調理法で. —

— 本日入荷の築地直送鮮魚料理 —

— お好きなものを選ぶ肉料理 —

★ 本日のおすすめ肉料理

★ ニュージーランド産. 仔羊のロースト. 軽い燻製

★ 佐賀県産 西寿素ホーのスペアリブ

★ 国産牛ホホの赤ワイン煮込み

★ 仙産. 鴨のコンフィ

— お好きなものを選ぶデザート —

★ いちごのスター. バニラアイス添え

★ パンナコッタ. キャメルソース

★ 7オア7ラショコラ. バニラアイス添え (10分間のみ)

* カードのご利用は2万円~. 5%の手数料を頂戴致します *

ディナーコース

4700円

前菜1品 + 有機野菜の1皿 + メイン + デザート

— 前菜 —

- ★ シェフおすすめ前菜・その日の食材で
- ★ パテ・ド・カンパーニュ 黒こしょうといちじくビネグソース
- ★ 手長赤座海老のパート包み・グリーンアスパラガスの
軽いエタバ (+300円)
- ★ 天然茸のリゾット・パルメザン風味
- ★ グリーンアスパラガスとまのこのフリカッセ
- ★ 仙産 100gのホアレ・季節の調理法で (+500円)

— 有機野菜の1皿・旬の温野菜を中心に…… —

— メイン —

- ★ 本日入荷の鮮魚 ★ おすすめ肉料理
- ★ ニュージーランド産・仔羊のロースト・軽い燻製
- ★ 佐賀県産・酵素ホーブのスパアリウ
- ★ 国産牛ホホの赤ワイン煮込み (+500円)
- ★ 仙産鴨のコンフィ

— デザート —

- ★ いちじくのスーパ。バニラアイス添え
- ★ パンナコッタ。キャラメルソース
- ★ フォンダンショコラ。バニラアイス添え (+300円)

月曜 ~ 木曜 限定. アラカト

← 左記メニューからお好きなものをどうぞ。

★ 前菜 : 1500円

* 仏産フォアグラポアレ : 2000円

★ 有機・温野菜の一品 : 1800円

★ メイン : 2500円

* 牛ホホホ、ワイン煮込み : 3000円

★ デザート : 700円

* フォンダンショコラ : 1000円

★ コーヒー・紅茶・アイスレモン : 500円

* 恐れ入りますが、お一人様一品以上ご注文下さいませようお願い致します *