

スプリングベジタブル ディナー&パスタコース

COFFEE HOUSE
Trail

トレール料理長
村越 一

おすすめコース

フルコース
お一人様

5,500円

メイン料理の★と☆のどちらかおひとつを
お選びいただけるハーフコース3,800円もございます。

- 【前 菜】スモークサーモンと野菜の
プランタニエール風 ワサビの香り
- 【スー プ】春キャベツと白インゲン豆のスープ
ブルーチーズ風味
- 【メイン】★サワラのポワレ 旬の野菜のフリット添え
☆エゴマ豚の香草パン粉焼き
島田さんのルバーブジャムを添えて
- 【デザート】横田農園オリジナルあまえんぼうの
バルサミコ酢マリネ バニラアイス添え

コースのメインがパスタに!

パスタコース

お一人様 3,000円

おすすめコースのメイン料理が右記のメニューに変わります。
★と☆のどちらかおひとつをお選びください。

★新タマネギとベーコンの
濃厚カルボナーラ

☆本カラスミと水菜の
アーリオ・オーリオ
(+200円)

【単品メニュー】 コースのお料理はアラカルトでもご注文いただけます。



- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| ●トレール 特製バーニャカウダ | 1,250円 | ●エゴマ豚の香草パン粉焼き
島田さんのルバーブジャムを添えて | 1,620円 |
| ●スモークサーモンと野菜の
プランタニエール風 ワサビの香り | 1,250円 | ●新タマネギとベーコンの濃厚カルボナーラ | 1,400円 |
| ●春キャベツと白インゲン豆のスープ
ブルーチーズ風味 | 720円 | ●渡本カラスミと水菜のアーリオ・オーリオ | 1,600円 |
| ●サワラのポワレ 旬の野菜のフリット添え | 1,550円 | ●横田農園オリジナルあまえんぼうの
バルサミコ酢マリネ バニラアイス添え | 780円 |
| ◆ハウスワイン 赤・白 /フルボトル 5,000円 /グラス 750円 | | | |
| ◆スパークリングワイン /フルボトル 4,800円 /ベビーボトル 1,250円 | | | |

★フリードリンク【90分】 1,800円

※表示価格はいずれもサービス料・消費税を含みます。

ホテルハマツ

Hotel Hamatsu
KORIYAMA

ご予約・お問い合わせ [1F コーヒーハウストレール] Tel.024-935-1121

〒963-8578 福島県郡山市虎丸町3番18号 TEL.024-935-1111 www.hotel-hamatsu.co.jp

ディナータイム
17:30~21:30
(L.O.21:00)