



初夏の ディナーコース

debut de l' été



トレール料理長
村 越 一

おすすめコース

ハーフコース
お一人様

3,800円

メイン料理の★と☆のどちらもお召し上がりいただける
フルコース5,500円もございます。

【前 菜】 福島県産アスパラガスと生ハム
半熟卵のサラダ仕立て

【スープ】 ハマグリとキャベツのスープ

【メイン】 ★常磐平目のムニエル ケッカ風ソース
☆牛フィレ肉のポワレ きのこバター添え

【デザート】 シフォンケーキ 季節のフルーツ
チョコレートソース
パン
コーヒー又は紅茶

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。



ペペロンチーノスパゲッティ
豚ロースのしゃぶしゃぶ胡麻ソースと共に



明太子のリングイーネ
スパゲッティ
(+100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
- 福島県産アスパラガスと生ハム
半熟卵のサラダ仕立て 1,250円
- ハマグリとキャベツのスープ 720円
- 常磐平目のムニエル
ケッカ風ソース 1,550円

◆ハウスワイン 赤・白 / フルボトル 5,200円 / グラス 780円

◆スパークリングワイン / フルボトル 4,900円 / ベビーボトル 1,300円

- 牛フィレ肉のポワレ きのこバター添え 1,620円
- ペペロンチーノスパゲッティ
豚ロースのしゃぶしゃぶ胡麻ソースと共に 1,400円
- 明太子のリングイーネスパゲッティ 1,500円
- シフォンケーキ 季節のフルーツ
チョコレートソース 780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。