

Bistro de EVENTOS

【広島おもてなしコース】

7,000yen(税別)

2018年5月31日(木)まで

〈アミューズ〉

倉橋トマトのコンポート

〈冷たい前菜〉

フォワグラのテリーヌ フランボワーズソース

〈温かい前菜〉

世羅産グリーンアスパラ もみじ豚のコンフィ

〈スープ〉

季節のスープ

〈お魚料理〉

広島レモンサーモンのポワレ

〈お肉料理〉

広島和牛の炭火焼き レフォールのソース

〈デザート〉

三良坂フロマージュのクレームダンジュ

食後のお飲み物

※2日前までのご予約制となっております。

※食材の仕入れによりメニューの変更等ございます。

予めご了承ください。



Bistro de EVENTOS  
5月特別コース【カーネーション】  
5,000yen【税別】  
2018年5月2日(水)～2018年5月31日(木)

MENU

Amuse

エスカルゴのブルギニオンバター

Hors d'oeuvre

砂肝のコンフィ 枝豆と空豆を添えて

Hors d'oeuvre

フォワグラのポワレ ポレンタと共に

Soup

季節のポタージュ

Poisson

イサキのグリエ 焼野菜 アンチョビソース

Viande

コクレのロースト 粒マスタード

Desert

マンゴーのパルフェ

Cafe

※コクレ=雛鳥

※食材の仕入れによりメニューの変更等ございます。  
予めご了承ください。