

DINNER COURSE MENU

■女子会ディナーコース

¥3,500

- アミューズ Market TERRACE名物「なおちゃんのポテトサラダ」
- 前菜 KOEDO LOUNGE特製「前菜5種盛り合わせ」
広島産カキのアジアンテイストな「エスカベッシュ」
コリアンダとご一緒に「マグロとアボカドのタルタル」
パルメザンチーズのチュイルを添えて
ゴボウとやわらか鶏胸肉の「ポン酢マスタード和え」
ルッコラとコエド産白菜の「自家製リコッタチーズのサラダ」
三陸産帆立貝とフレッシュトマトの「アヒージョ」
- ピッツア 以下の3品から、お好みでチョイスしてください。
4種のチーズを楽しめる！「クアトロピッツア」
フレッシュトマトとモッツアレラチーズ「マルゲリータピッツア」
魚介たっぷり！「シーフードピッツア」
- パスタ 以下の3品から、お好みでチョイスしてください。
「フレッシュトマトとアサリのスパゲッティ」ブルゴーニュ風
江田養鶏所さんのコエド地卵をたっぷり使った「カルボナーラスパゲッティ」
「コエド産カブと小柱のスパゲッティ」バジル風味
- 主菜 川越市場オススメ魚介類のアクアパッツア
「スズキ、ムール貝、アサリ」のアクアパッツア
- デザート KOEDO LOUNGE特製「デザート盛り合わせ」
「ガトーショコラ、タルトフロマージュ、バニラアイス添え」の盛り合わせ
- カフェ 珈琲 or 紅茶



*本メニューは2015年2月度のメニューです。アンダーライン(下線)表記のお料理は、「月替わり」で変更いたします。

*表示価格は、消費税・サービス料込の値段です。

DINNER COURSE MENU

■今月のKLディナーコース

¥5,000

- アミューズ Market TERRACE名物「なおちゃんのポテトサラダ」
- 前菜 KOEDO LOUNGE特製「前菜5種盛り合わせ」
広島産カキのアジアンティストな「エスカベッシュ」コリアンダと一緒に
「マグロとアボカドのタルタル」パルメザンチーズのチュイルを添えて
ゴボウとやわらか鶏胸肉の「ポン酢マスタード和え」
ルッコラとコエド産白菜の「自家製リコッタチーズのサラダ」
三陸産帆立貝とフレッシュトマトの「アヒージョ」
- パスタ 以下の3品から、お好みでチョイスしてください。
「フレッシュトマトとアサリのスパゲッティ」ブルゴーニュ風
江田養鶏所さんのコエド地卵をたっぷり使った「カルボナーラスパゲッティ」
「コエド産カブと小柱のスパゲッティ」バジル風味
- 魚料理 川越市場オススメ鮮魚のオープン焼き
「真鯛の香草風味オープン焼き」
- 肉料理 今月の「シェフこだわりのフレンチ肉料理」
カリッと焼き上げた「鴨モモ肉のコンフィ」バルサミコソースで
- パン 特選バケット
- デザート KOEDO LOUNGE特製「デザート盛り合わせ」
「ガトーショコラ、タルトフロマージュ、バニラアイス添え」の盛り合わせ
- カフェ 珈琲 or 紅茶

■ステーキディナーコース

¥8,000

- 特別肉料理 埼玉ブランド農産物「武州和牛」の極上黒毛和牛ステーキ(150g)

「今月のKLディナーコース」魚料理&肉料理を特別肉料理(ステーキ)に変更可能です。
アミューズ・前菜・パスタ・パン・デザート・カフェは「今月のKLディナーコース」と同じです。
ステーキディナーコースのみ、2日前までにご予約お願いします。

