

Food Menu

17:00~22:00 (ラストオーダー)

おすすめメニュー

お持ち帰りできます



ブイヤベースはフランスで作られる魚介の鍋です

鮮魚のソテー
ブイヤベースソース ¥1,320 (税込)



鮮魚のロースト
¥1,100 (税込)



デミグラスソースで煮込んだ牛肉で作ってます

自家製
メンチカツ 2個 ¥660 (税込)



お酒がすすみます

いかと里芋の
ガーリックソテー ¥880 (税込)



新鮮野菜のサラダ
自家製クルトンキヌア入り ¥660 (税込)



鶏とエビの
サラダ ¥770 (税込)



pal cuote

Food Menu

17:00~22:00(ラストオーダー)

肉メニュー (時間が少しかかります)

お持ち帰りできます



牛肉のステーキ

アンガス牛	100グラム	¥1,100(税込)
	200グラム	¥2,090(税込)
極上国産牛肉	100グラム	¥2,200(税込)
	200グラム	¥4,180(税込)



じっくりと煮込んだ牛肉入り

パルクオーレ自慢の
ビーフシチュー ¥1,320(税込)



低温でじっくりと火を入れてからグリルしてます

豚の肩ロースの
やわらかグリル ¥1,100(税込)



シェフ自慢のソースです

鴨のロースト
フレンチスタイルで ¥1,100(税込)



ハンバーグの上にオムレツがのってます

パルクオーレ自慢の
オムバーグ ¥1,100(税込)



pal cuote

Food Menu

17:00~22:00 (ラストオーダー)

ちよこっとメニュー

お持ち帰りできます。生ものすみません、出来ません。



自家製スパイスでマリネしています

パルクオーレチキン(パルチキ)

手羽元1本

¥200 (税込)

骨付きもも1本

¥880 (税込)

大きい
です



パンにのせて食べてネ!

カナッペ
盛り合わせ3種

¥1,100 (税込)

カナッペ

- ・エビマヨ
- ・鶏ささみと青かびチーズ
- ・ポテトサラダ

1種類

¥440 (税込)

低温でじっくりと
火を入れています

鶏の砂ずりの
コンフィ

¥550 (税込)



温野菜と
トマトソース
ポーチドエッグ

¥550 (税込)



イタリア産
生ハム

¥880 (税込)



野菜のソースで

鮮魚の
カルパッチョ

¥880 (税込)

※お持ち帰りできません



ビールにピッタリ

鶏皮のパリパリ揚げ ¥440 (税込)

フライドポテト ¥150 (税込)

群馬県育風堂の
ポークジャーキー ¥880 (税込)



pal cuote