



カフェ プラシャンティ

錦秋賞味会

実り豊かな秋の訪れを、贅沢なフレンチコースで。
錦秋の季節にふさわしい厳選食材と、旬の味覚を
巧みに取り入れた特別ランチコースをご用意しました。

2025年 10月18日(土)
12:00～【ご予約制】

ご予約受付：10月13日(月)まで

Chef

松吉 優

創作フレンチを得意とする
若手実力派シェフ。
プラシャンティの料理長。



トック・ドール料理コンテスト3位受賞
カルローズメニューコンテスト入賞

お1人様 **¥6,000**
(サービス料・税込み)

Menu

乾杯用ノンアルコールスパークリングワイン

秋野菜のガルグイユ ポン酢のエキ्यूムと2色の野菜ソース

白葱のポタージュ 生姜風味

自家製パン

龍馬穴子のラケ 茸のリゾット

はちきん地鶏2種の味わい ～腿肉のコンフィとガトー仕立て～

万次郎かぼちゃのケーキとマロンムース ～秋の香り～

コーヒー

※特別メニューの為、各種割引の対象外

ご予約・お問合せは **カフェ プラシャンティ**
(088)873-1575 水・木 店休

※写真はイメージです