

美味しいお料理とワインが楽しめる
上質・カジュアルな“大人の食堂”

Menu

Bistro de EVENTOS

はじめの一品 まずはこちら！

本日のおまかせ前菜 盛り合わせ

1300



※写真はイメージです。

まずはEVENTOS自慢の「美味しい」が詰まった前菜の盛り合わせはいかがでしょうか？
シェフ自慢の季節に合わせた前菜を盛り合わせてご用意いたします。

本日の野菜のポタージュ

550

カボチャ・グリーンピース・大根・ニンジンなど、旬のお野菜をポタージュにしました。
夏は冷製、冬は温製でお届けいたします。

hors d'oeuvre 前菜

本日のキッシュ

500

イベントス自慢の1品。フランス・アルザス地方の料理。サクッとタルト生地に卵や生クリームを合わせた生地を流し込み、本日の具材で焼き上げました。

自家製旬野菜のピクルス

450

色とりどりのお野菜。ひとまずの1品に。

オリーブの実のマリネ

600

三種類のオリーブを香草やニンニクと一緒にマリネしました。

ジャガフライ

500

じっくりローストしたじゃが芋をフライで仕上げました。

じゃが芋のほくほくグリエールチーズ焼き

780

じゃがいもにグリエールチーズをのせてオーブンでじっくり焼き上げました。

シェフの気まぐれグリーンサラダ

680

「シェフの気まぐれ」シェフのその日、その時の気分で具材が変わります。

生ハムのシーザーサラダ

880

グリーンサラダをちょっと贅沢に。生ハムをのせ、シーザードレッシングと合わせました。

市場直送 鮮魚のカルパッチョ

980 ~

旬のお魚をフレッシュトマトのソースでさっぱりと仕上げました。

バーニャカウダ (cold / hot)

1280

冷製バーニャカウダは野菜スティックを、温製バーニャカウダはココットにお野菜を入れて蒸し焼きにしてお持ちいたします。

charcuterie 自家製のお肉料理

鶏の白レバーペースト 800

イベントスの定番料理。添えているバケットにたっぷり塗りと塗り、お好みで黒胡椒をかけてお召し上がりください。

特製パテ・ド・カンパーニュ 980

鴨肉や豚肉、お肉のさまざまな部位をテリーヌ型に詰めて仕上げます。料理長自慢の一皿です。バケットが添えてあるので、ご一緒にお召し上がりください。

手作りジューシーなソーセージ 850

インパクトのある1品。1本1本手作りで、100%もみじ豚を使用しました。

フォワグラのテリーヌ 1800

総料理長のスペシャルティ！

fromage et jambon **チーズ & 生ハム・サラミ**

チーズ

単品から、盛り合わせまで、お好みに応じてご用意致します。

単品 800 盛合せ 2000

生ハム & サラミ

神戸の加工肉専門店「カーサ・デ・アレグリア」さんの個性あふれる逸品です。

単品 600 盛合せ 2000

pain **パン**

温かいバケット 350

フランス産小麦を使ったバリッと香ばしいバケットです。

ガーリックバケット 450

パセリを練り込んだブルゴーニュバターを乗せて焼き上げました。

poissons お魚料理

ノルウェー産 厚切りスモークサーモン 1200
ノルウェー産のサーモンを香草やオレンジなどで2日間マリネをして、仕上げにサクラのチップでスモークしました。皮目の香ばしさもお楽しみください。

海老のガーリックオイル煮 1500
海老をにんにくで煮込みました。隠し味のアンチョビが効いています。

海老と帆立の炭火焼 1500
香ばしく焼き上げた海老と帆立。香草ソースとの相性抜群。

本日のお魚料理
シェフ自慢のお魚料理。黒板、またはスタッフにお尋ねください。

grillage de charbons お肉料理

ロッシーニ 2500
音楽家であり美食家のロッシーニが愛した組み合わせ。
牛ヒレ肉、フォワグラ、トリュフのソースの贅沢3拍子コラボレーションを是非！

瀬戸もみじ豚の炭火焼き 1400
広島県産の豚肉。脂身まで美味しい豚肉です。

牛ロースの炭火焼 1800
お肉料理で一番のボリューム150g！

本日のお肉料理
シェフ自慢のお肉料理。黒板、またはスタッフにお尋ねください。

glosbe めのお料理

パエリア風 ココット釜めし 1580
自社米パエリコをココットで炊き上げました。
魚介類の旨みたっぷり、お焦げも美味しい釜めしをお楽しみください。
(※炊き上がるまで30分頂きますので、ご注文はお早めに。)

本日のパスタ 1200
内容は黒板、またはスタッフへお尋ねください。

※表示価格は全て税抜きとなっています。
※チャージ料金 お一人様¥200

ゆったり贅沢に...

menu complet

コース料理

お野菜たっぷりのフルコース

安佐南区沼田町吉山から届いた新鮮野菜や旬の野菜をふんだんに取り入れた味はもちろん、見た目も鮮やかなフルコースです。

野菜のテリーヌ

冷前菜

温前菜

野菜のスープ & バゲット

お魚料理

お肉料理

デザート

食後のお飲み物

4000

dessert

自家製デザート

本日のデザート

季節に合わせた手作りデザート。黒板、またはスタッフにお尋ねください。

クレームブリュレ

濃厚なバニラクリームをこんがり焦がしたクセになる美味しさです。

500

フォンダンショコラ(温かいチョコレートケーキ)

温かいチョコレートケーキの中から、チョコレートがとろけ出します。添えているバニラアイスと一緒に。(※焼き上がるまで20分頂きます。)

700

自家製バニラアイス

濃厚なバニラたっぷりのアイスです。

350

※表示価格は全て税抜きとなっています。

※チャージ料金 お一人様 ¥200