TERRACE the SQUARE HITACHI ITALIAN RESTAURANT

IL BANCALE

3/20 ～ 31

本日のスペシャルメニュー

Special menu

スズキと有頭海老のポワレ　小松菜添え

Pan-seared Suzuki (Japanese sea bass) with tiger prawn, served with komatsuna

パン又はライス
bread or rice

スープ
soup

サラダ＆デザートバー

salad & dessert bar

1300円

スズキと海老のソテー　春の野菜の小松菜を添えております。ケッパー＆オリーブオイルが美味しさを引き出します。

「ポワレ（poêlé）」とは、フライパンで肉や魚をカリッと香ばしく焼き上げる調理法のこと。現在ではフライパンを使って調理しますが、元々は「poêle（ポワル）」という深めの銅鍋で調理していたことから、その名が付けられました。身の厚い白身魚を、皮目はカリッと香ばしく、中はふっくらとやわらかく仕上げております。

写真は全てイメージです