



実りの秋を楽しむ、MARUGO-Dのごちそうディナー

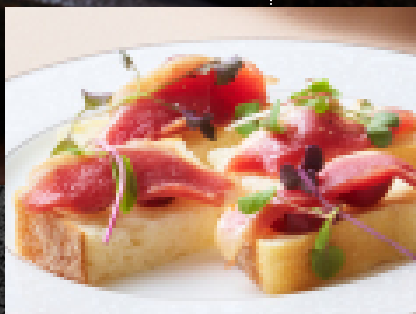
BISTRO FAIR

期間 **9.1 TUE ▶ 10.31 SAT**

ディナータイム 17:00~22:00



カスレ〜白いんげん豆とお肉の南仏風煮込み〜



いちじくと鴨の生ハムのブルスケッタ



MARUGO-D定番アヒージョ



秋の味覚 きのこラザニア



芳醇なワインとともに、実りの秋を味わう

10種類以上のグラスワインからお好みに合わせて秋のマリアージュをお楽しみください

ワインビストロ&ベーカリー

マルゴディー
MARUGO-D TEL 0566-70-8305

D-Square

営業時間

ランチ 11:00~14:30 (L.O.14:00)

カフェ 14:00~17:00

ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:30)

メニューの詳細は
ホームページで
ご確認ください

Official HP



安城産
いちじく
と紅茶のチーズケーキ
のパフエ
～カシス、黒ゴマと共に～

数量限定 1500円(税込)

提供は14時から20時まで

安城産のいちじくを贅沢に使用した
秋限定のスペシャルパフエです。
紅茶のチーズケーキや
アールグレイのジュレ、
いちじくジャムを重ね、
いちじくの優しい甘さを引き立てました。
濃厚な黒ゴマクリームと
甘酸っぱいカシスアイスがアクセント。
最後まで飽きのこない味わいです。
旬のいちじくと様々な素材が織りなす
奥深いハーモニーをお楽しみください。

