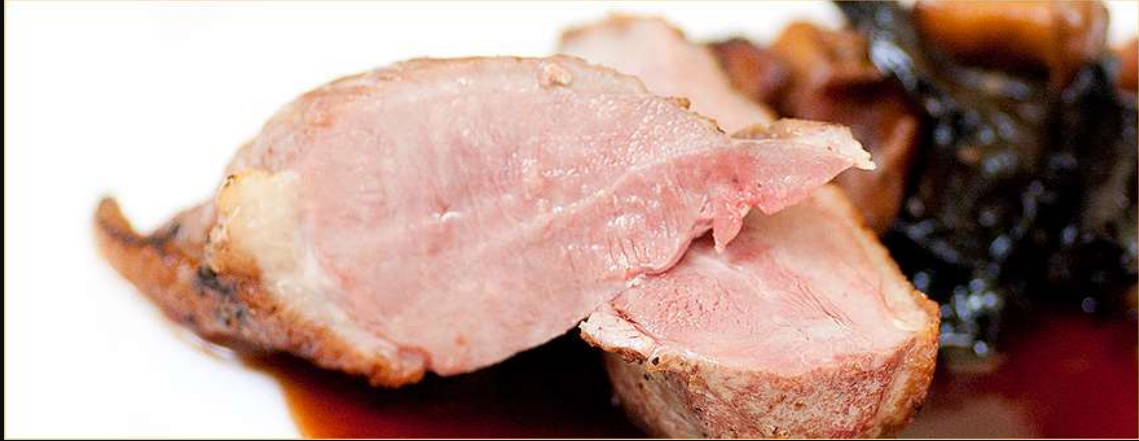


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



Dinner

A コース ￥5,800-

アミューズ・冷たいオードブル・温かいオードブル
お魚料理 or お肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

B コース ￥6,900-

アミューズ・冷たいオードブル・温かいオードブル
お魚料理・お肉料理
デザート・食後のお飲物・プティフール

シェフおまかせコース ￥10,000~

お客様のご予算に応じて承っております。
お気軽にご相談下さい。

※消費税8%は別途頂戴致します。

プレジールの3月

アミューズ

始まりの一口

冷たいオードブル

甘酸っぱいシェリービネガーで和えた
ホワイトアスパラガスと揚げたての青柳

温かいオードブル

里芋のピューレとホタルイカのエチューベ
春の香り

お魚料理

北海道直送白身魚のポワレ
葉玉ねぎのロースト その旨みをソースにして

お肉料理

佐賀で捕れた猪のロースト
マデラ酒風味のグリーンペッパーソース

※お肉料理は黒毛和牛のローストにも変更可能です。(+¥1,000)

デザート

グランマニエに浸けたオレンジのコンポートと
チョコレートのクランチ ケープ仕立て

食後のお飲物とプティフール

