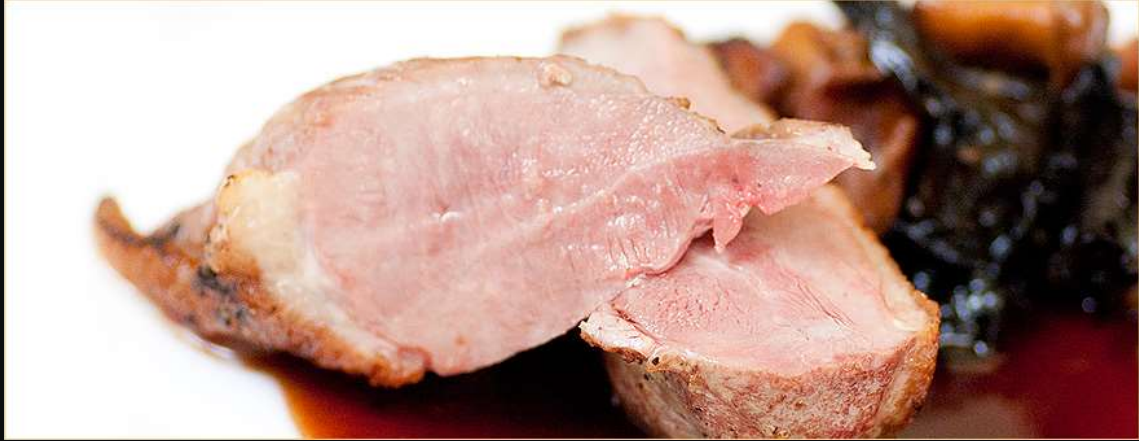


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



Dinner

A コース ￥5,800-

アミューズ・オードブル・フォアグラ料理

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・オードブル・フォアグラ料理

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4月

アミューズ

始まりの一口

冷たいオードブル

初鱈のスモークとミント風味のクスクスのサラダ
アサリとセップのタルタル 爽やかなジュレを添えて

温かいオードブル

ほろ苦いホワイトアスパラガスと穴子の煮込み
カルダモンの香り

お魚料理

香草をまぶした北海道直送自身魚のポワレ
甲殻類のデュグレレ

お肉料理

鴨胸肉のロースト
春キャベツとジャガイモのエクラゼ

※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

沖縄県北大東カボチャのフォンダンと胡桃のグラスバニーユ
黒胡麻と黒糖のキャラメル仕立て

食後のお飲物とプティフール

