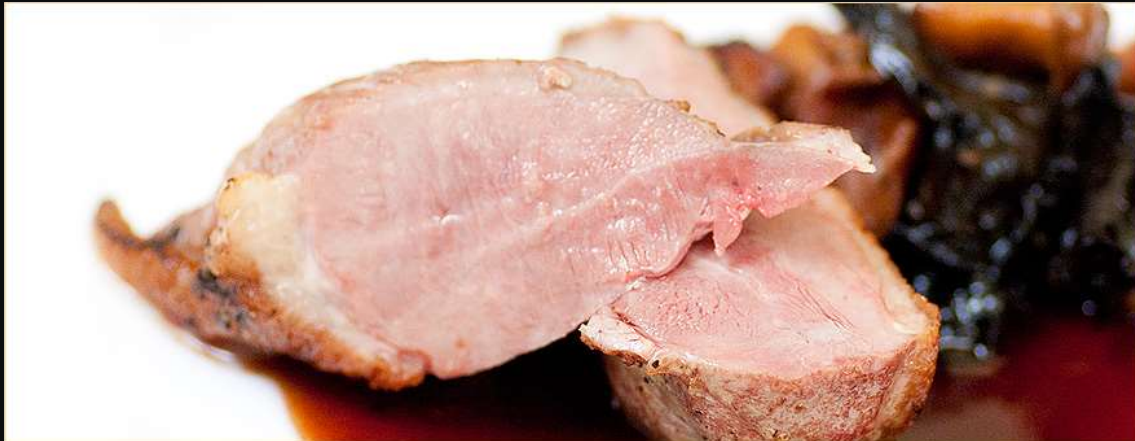


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



Dinner

おかげさまで、ル・プレジールは2017年10月13日で

8周年を迎えることになりました。

つきましては、皆様に感謝の意を込めて、

8周年記念特別ディナーコースをご用意させていただきましたので、

是非ともお楽しみくださいませ。

8周年記念特別ディナーコース

10/1~10/31 まで

¥6,000- (税別)

アミューズ

冷たいオードブル

暖かいオードブル

お魚料理

お肉料理

デザート

お茶・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10月

アミューズ

至福の一口

冷たいオードブル

しっとりとした火を通したブリのコンフィとブランダード
セップ茸とクルミの香り

温かいオードブル

フォワグラのソテーとリンゴのキャラメリゼ
パイ生地を添えて

お魚料理

北海道直送アンコウのポワレ
甲殻類のデュグレレ オレガノ風味

お肉料理

仔羊のロースト ニンニク香るジュ

※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

冷たいバナナのフォンダンとチョコレートのムース

食後のお飲物とプティフール

