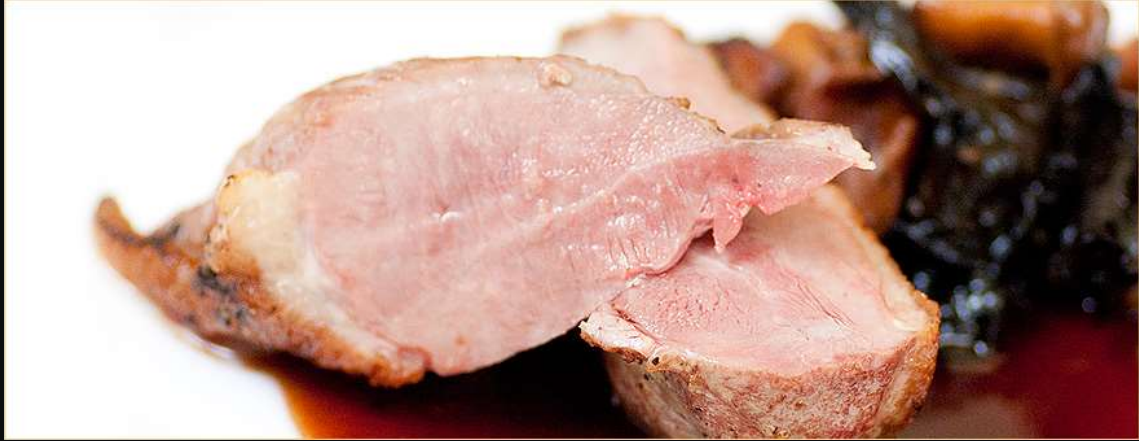


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



# 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11月

## アミューズ

始まりの一口

### 冷たいオードブル

フォワグラのテリーヌと穴子のフリット  
ハチミツとバルニユスのヴィネグレット

### 温かいオードブル

牡蠣とモリーユ茸の軽い煮込み  
シェリー酒の香り・・・

### お魚料理

北海道直送白身魚のポワレ  
ウニ風味のブルブラン

### お肉料理

岩中豚のロースト  
黒オリーブとゴボウのソース

※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

焼きリンゴのキッシュ  
ラムレーズンとシナモンアイス添え

食後のお飲物とプチィフール

