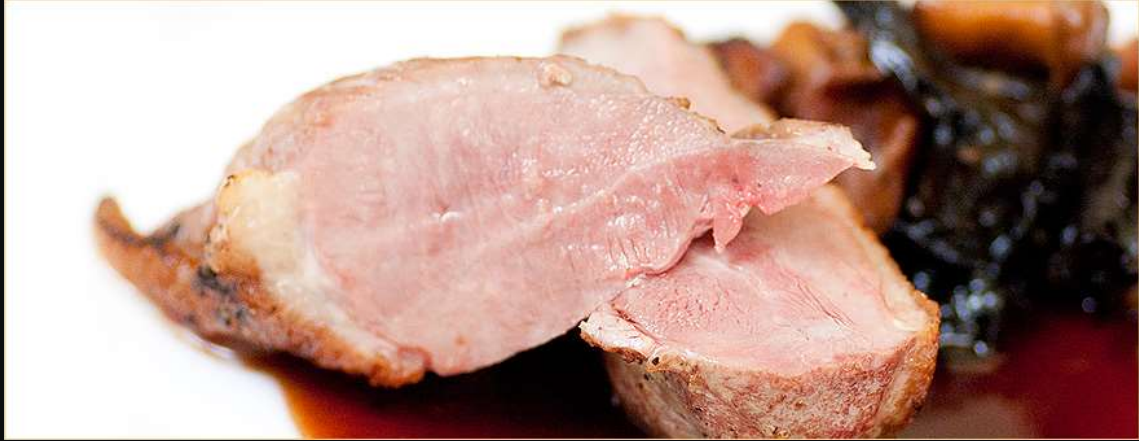


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



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4月

アミューズ

始まりの一口

冷たいオードブル

荒く仕上げたホワイトアスパラガスの冷たいスープ
甲殻類のジュレ パリソワール仕立て

温かいオードブル

ツブ貝と旬のタケノコのみジョテ
春の香り

お魚料理

北海道直送の白身魚のポワレ
赤ワインのソース セルパチコのサラダを添えて

お肉料理

ローズマリーとローストした岩中豚
菜の花のソース

※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

桜の香るババロアとヨーグルトのババロア

食後のお飲物とプティフール

