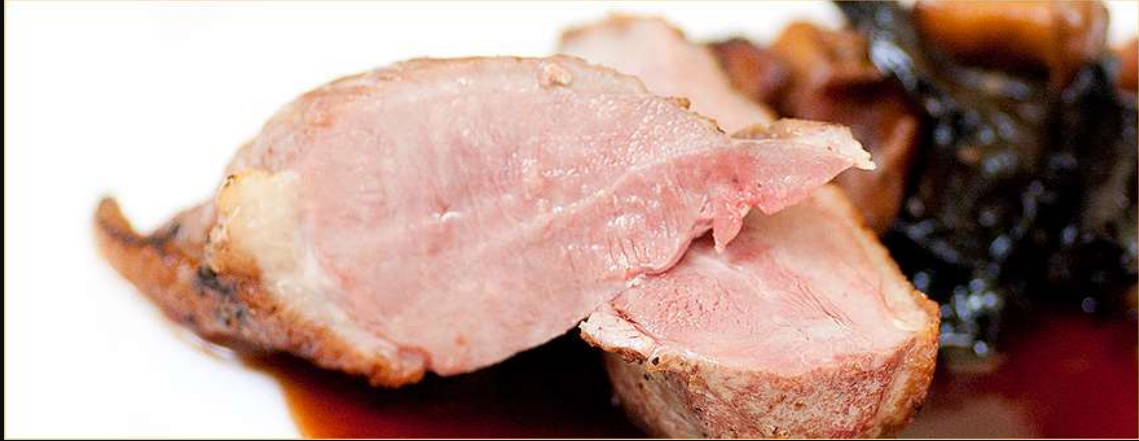


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



# 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6月

## アミューズ

始まりの一口

### 冷たいオードブル

甘酸っぱい鱧のマリネと焼き茄子の冷たいピュレ  
トマトのコンソメ仕立て

### 温かいオードブル

軽く燻製にかけた帆立の包み焼き  
様々な旨みのデュクセル

### お魚料理

北海道直送白身魚のポワレ  
野菜のブイヨンでブレゼしたキャベツを添えて

### お肉料理

カルダモン香る博多地鶏のロースト  
黒オリーブのソース

※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

パイナップルのコンポートとバラの香るソルベ

食後のお飲物とプティフール

