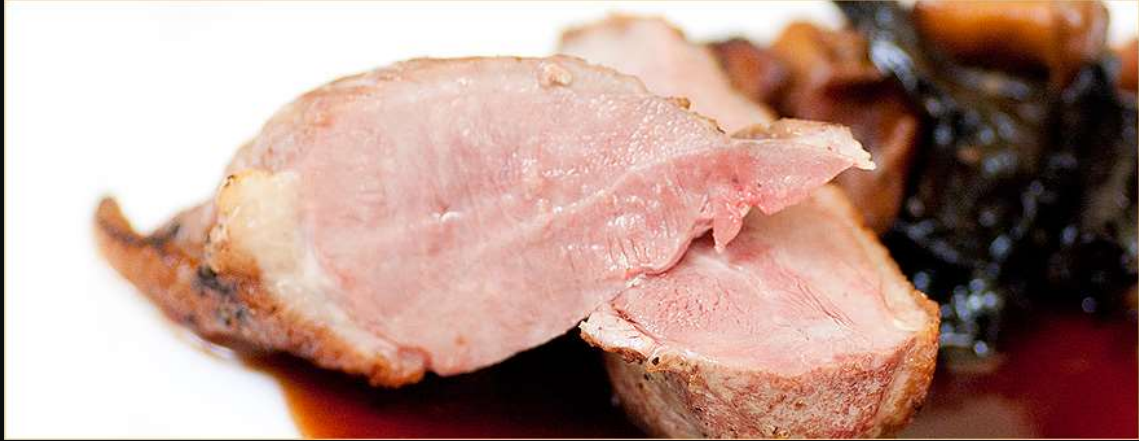


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



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

オレンジ香るイワシのマリネ
トマトのヴィネグレットと胡瓜のジュレ

温かいオードブル

初夏を感じる岩牡蠣のコンフィ
磯の香り

お魚料理

北海道直送白身魚のポワレ
大葉風味 みょうがのアクセント

お肉料理

柑橘風味の仔羊骨肉の煮込み
夏野菜の香り

※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

バラの香る冷たいヨーグルトと
バナナのソルベ

食後のお飲物とプティフール

