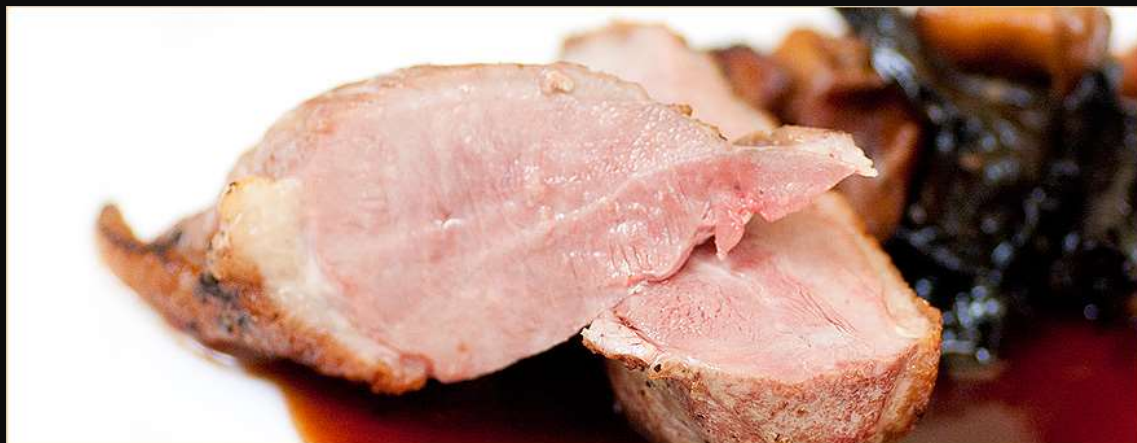


ル・プレジールでは、毎月その季節ごとの食材が、シェフ独自の料理観によって味や形を変え、あなたのもとへ「喜び」としてお届けしております。きっとあなたの五感は「喜び」に満ち溢れることでしょう。



# 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・食後のお飲み物・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8月

## アミューズ

始まりの一口

### 冷たいオードブル

香ばしい海老と冷たいナスのピューレ  
くるみの香るヴィネグレット

### 温かいオードブル

甘酸っぱいハモと爽やかなトマトのコンソメ

## お魚料理

自身魚のムースをつめたタチウオのボワレ  
パプリカのソース

## お肉料理

パン粉をまぶした豚ヒレのロティ  
シェリー風味の赤ワインソース

※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

ハイビスカスのジュレとライチのシャーベット

食後のお飲物とプティフル

